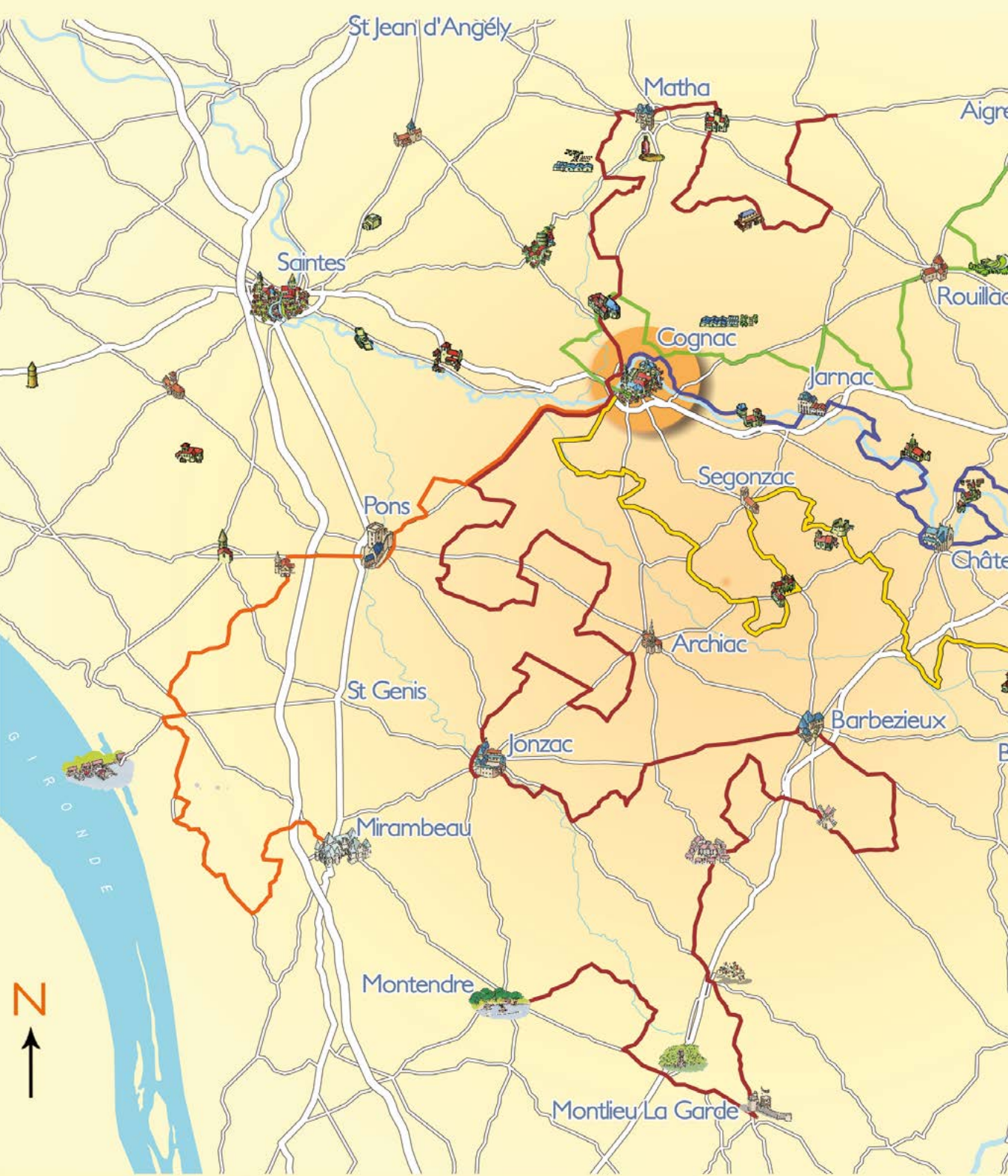
vignobles & découvertes

France

Les Bonnes Adresses du COGNAC

Expérience Vignoble : Visite à la propriété, Dégustation, Séjours thématiques, Restauration et Hébergement


St Jean d'Angély
Matha
Aigre
Saintes
Rouillac
Cognac
Jarnac
Segonzac
Pons
Châte
Archiac
St Genis
Barbezieux
Jonzac
Mirambeau
Montendre
Montlieu La Garde
GIRONDE
N

Carte repère

- Les étapes du cognac (la vigne)
- Les étapes du cognac (le fleuve)
- Les étapes du cognac (la pierre)
- Les étapes du cognac (traditions)
- Les étapes du cognac (la pierre & l'estuaire)

Des routes viticoles et touristiques pour découvrir un terroir et un produit mondialement connu : le Cognac. Ces itinéraires sont balisés sur une partie du Vignoble. Les viticulteurs vous ouvrent les portes de leur propriété pour vous dévoiler les secrets d'élaboration du cognac. Cinq itinéraires thématiques (le Cognac et la Vigne, le Cognac et le Fleuve, le Cognac et la Pierre, le Cognac, la Pierre et l'Estuaire, le Cognac et les Traditions) ont été conçus pour varier les plaisirs. Les Etapes du Cognac sont animées par une association qui regroupe près de deux cents adhérents sélectionnés dont l'activité est liée à la production du vignoble du Cognac ou à l'accueil touristique. Viticole, touristique, gastronomique ou patrimoniale, chaque étape offre une occasion unique de rencontres, de partages et d'échanges. De la distillerie traditionnelle à la boutique coquette, de la ferme familiale au logis historique, de la chambre d'amis au salon de la duchesse, du plat de terroir à la table de fin gourmet, de l'atelier d'artisan à la promenade en gabare, les étapes du cognac proposent un large éventail d'activités estampillées par le label "Etapes du Cognac".

Winegrowers welcome you to their vineyards and reveal the secrets of cognac production. Five special-interest trails have been designed to suit all tastes and ensure enjoyment for all (Cognac and Vines; Cognac and the River ; Cognac and Architecture; Cognac, Architecture and the Estuary; and Cognac and Traditions). The Cognac Trails are run by an association with almost two hundred carefully-selected members either specialising in grape-growing for cognac production or working as hoteliers and restaurateurs. The stopovers highlight winemaking, tourism, gourmet food or heritage and all of them provide an opportunity to meet and chat with local people. From traditional distillery to charming boutique, from family farm to accommodation in a historic house, from spare room to a duchess's reception room, from local fare to the finest epicurean feast, from craft studio to barge trip, the Cognac Trails offer a wide range of activities covered by the "Etapes du cognac" label.

Mode d'emploi – Using this guidebook

Sur place – Where there is

- Dégusation - *Tasting*
- Distillerie sur place - *Distillery*
- Carte bancaire acceptée - *Banker's card*
- Halte Camping Car - *Stopping place for camper*
- Hébergement sur place - *Accommodation available*
- Restauration sur place - *Meals available*
- Wi-fi

Réseaux et Labels hébergements

- Gîtes de France
- Logis de France
- Châteaux et Hôtels Collection
- Relais et Châteaux
- Clévacances
- Label environnemental international pour l'hébergement touristique écologique

Autres labels

- Agriculture Biologique
- Bienvenue à la Ferme
- Vigneron Indépendant
- Maitre Restaurateur
- Cercle Hôtelier de Cognac
- Tickets Restaurants acceptés
- Chèques Vacances acceptés
- Monuments historiques
- Jardin Remarquable
- Tourisme et handicap

Langues – Languages

- Anglais - *English*
- Allemand - *German*
- Espagnol - *Spanish*
- Italien - *Italian*
- Russe - *Russian*
- Chinois - *Chinese*

Les Etapes du Cognac ACCUEIL 2015

En fonction de la nature de son activité, chaque professionnel souscrit à une charte qualifiant l'accueil : chartes viticole, hébergement, restauration et découverte. Une visite d'agrément effectuée sur chaque site permet de s'assurer du bon respect des clauses de cette charte et d'attribuer le Label Étapes du Cognac. Ces conditions d'admission sont un gage de qualité pour le visiteur : elles lui assurent un accueil convivial et personnalisé.

Depending on the nature of his activity each professional signs a charter describing the reception : wine, accomodation, catering, discovery charters. An approval visit is made on each site ensuring the respect of all the clauses of this charter and garanting the Etapes du cognac label. These admission conditions are a guarantee of quality for the visitor : they ensure a personal and friendly reception.

vignobles & découvertes

En 2010, le vignoble du Cognac a obtenu le label «Vignobles & Découvertes», premier label national en matière d'oenotourisme. Vous trouverez ce logo sur chacune des structures bénéficiant, à titre individuel, de ce label.

In 2010, Cognac's vineyards received France's first national wine tourism award, "Vineyards & Sightseeing", by the French Ministry of the Economy and Industry and by the Wine Tourism Council. You'll find this logo on each of the places that have individually won the award.

Sommaire

Le Vignoble charentais - *The Vineyard of Charente*	page 2
Lexique du vignoble - *Glossary of vineyard*	page 3
Le Cognac - *The Cognac*	page 4 et 5
Le Pineau des Charentes - *The Pineau des Charentes*	page 6
Les Vins de Pays Charentais - *The Vins de Pays Charentais*	page 7
Temps forts sur le vignoble - *Special event on the vineyard*	page 8 et 9
Préparer son séjour - *Plan your stay*	page 10 et 11
Visiter le Vignoble du Cognac - *Visit the Vineyard of Cognac*	
Cognac et alentours	page 12
Saint-Jean d'Angély / Matha	page 26
Rouillac / Aigre	page 30
Saintes	page 34
Jarnac	page 40
Angoulême / Châteauneuf	page 48
Pons	page 54
Segonzac	page 60
Saint-Genis de Saintonge	page 70
Archiac	page 74
Barbezieux / Blanzac	page 80
Mirambeau	page 84
Jonzac	page 88
Montlieu-la-Garde / Montendre	page 94
Index alphabétique et classement par produits - *Index by members and by products*	page 99
Crédits photographiques - *Credits*	page 100

Le Vignoble charentais – The Vineyard of Charente

Le territoire d'Appellation d'Origine Contrôlée Cognac embrasse les départements de Charente et Charente-Maritime, baptisés par une rivière fluviale au lent cours, «le plus joli ruisseau du royaume» selon Henri IV. Tours et détours en pays de vigne, de douceur et d'art de vivre.

La carte viticole des crus du Cognac, définie au début du XXe siècle, entérine les appellations établies dès le XVIIIe siècle. Elle coïncide peu ou prou avec celle des terroirs, façonnés par la géologie d'un bassin calcaire dont les sols de différentes natures déroulent leur spirale, à partir de Cognac, sur la majeure partie des anciennes provinces d'Angoumois, de Saintonge et d'Aunis.

Car la mer, bien des âges avant l'occupation humaine, déposa couche après couche ces sédiments. Leur érosion rythme un relief discret que la Charente et ses affluents, que la vie des hommes et des saisons teintent de touches d'aquarelle.

Autour de la Grande Champagne et du triangle d'or de Segonzac, Cognac et Jarnac, situés au coeur de la région d'Appellation d'Origine Contrôlée Cognac, la carte des crus dessine des anneaux plus ou moins réguliers correspondant à des variations concrètes des sols et de l'exposition climatique.

The Cognac producing area runs into the departments of Charente and Charente-Maritime which received their names from a slow-flowing river described by King Henri IV as «the prettiest stream in all the kingdom». So weave your way through the wine-producing area and enjoy its gentle lifestyle.

A wine map showing the various Cognac-producing crus, or areas, was defined in the early 20th century but uses the names established in the 18th century. They correspond, more or less, to the geological localities in the limestonve basin where various types of soil unroll a spiral carpet from Cognac into most of the old provinces of Angoumois, Saintonge and Aunis.

Many centuries before human settlement, the sea left layer upon layer of sediment. Its erosion then built up a discreetly featured landscape that the River Charente and its tributaries are trying to paint, creating a soft water colour illustrating the everyday life of Man and the features of the passing seasons.

Around the Grande Champagne area and the golden triangle of Segonzac, Cognac and Jarnac in the heart of the "cognac" winegrowing area, the map of crus (wineproducing areas) reveals more or less regular and concentric circles corresponding to actual variations in the soil and climate conditions.

Lexique du vignoble

Viticulteur : personne qui cultive la vigne pour la production du vin

Vigneron : personne qui cultive la vigne et élève son vin

Bouilleur de cru : distillateur d'eau de vie – En charentes, le bouilleur de cru distille ou fait distiller, dans un alambic charentais, le vin issu des vignobles d'appellation Cognac, pour vendre les eaux-de-vie au négoce ou bien assembler et vieillir en fût de chêne ses Cognacs

Maison de Cognac : «terme couramment employé dans la région pour parler d'une société qui commercialise du Cognac» *Sources BNIC*

Cognac : «eau-de-vie de vin de la région de Cognac Appellation d'Origine Contrôlée viticole réservée aux seules eaux-de-vie obtenues dans l' Aire de production délimitée, à partir de la distillation des vins blancs, conformément à la réglementation» *Sources BNIC*

Pineau des Charentes : «vin de liqueur d'Appellation d'Origine Contrôlée élaborée dans la Région Délimitée du Cognac, obtenue par mutage du Moût de raisin à l'aide exclusivement de Cognac» *Sources BNIC*

Vin de Pays Charentais : «vin qui répond aux conditions de production fixées par le décret du 5 mars 1981 modifié (dégustation d'agrément, bulletin d'analyse et cépages aptes...). Il est exclusivement produit dans les départements de la Charente et de la Charente-Maritime» *Sources BNIC*

Vigneron Indépendant : le vigneron indépendant travaille sa vigne, vinifie et distille, élabore et commercialise exclusivement sa production

Agriculture Biologique : respect des cahiers des charges de l'agriculture biologique (mode de production excluant les produits chimiques de synthèse)

Glossary of vineyard

Winegrower : person growing vines for producing wine

Distiller : brandy distiller - In Charentes, the distiller distils or has distilled the wine from Cognac-vintage vineyards in a Charente-type still. The brandy is sold directly into commerce or the Cognac is blended and aged in oak casks

Cognac House : term normally used in the Region to describe a company that sells Cognac

Cognac : wine Eau-de-vie de vin of the Cognac region. Wine growing Controlled Appellation of Origin reserved only for eaux-de-vie obtained from the delimited production area, from the distillation of white wines, following the regulations

Pineau des Charentes : liqueur wine of a Controlled Appellation of Origin elaborated in the Cognac Delimited Region. It is obtained by the mutage of the must of the grape, with only the aid of Cognac

Wine of the Charentais region : wine that meets the production conditions fixed by the Decree of March 5th, 1981, as modified (tasting, analysis bulleting of fit varieties, ...). It needs to be exclusively produced in the Charente and the Charente-Maritime departments

Independent winegrowers : the independent Viticulturist cultivates his vines, deals with making wine and distilling, elaborates and markets his own production

Organic Agriculture : compliance with organic agriculture specifications (mode of production excluding synthetic chemicals)

Le Cognac

Le vignoble du Cognac couvre environ 75 000 ha et s'étend sur la Charente-Maritime, une grande partie de la Charente, et quelques communes de la Dordogne et des Deux-Sèvres. Il est divisé en 6 crus (voir carte des crus du Cognac) et compte environ 5 000 exploitations qui produisent du vin blanc des Charentes destiné au Cognac. Il est planté majoritairement d'Ugni Blanc (marginalement de Folle Blanche et de Colombard). Ce cépage à maturité tardive donne un vin présentant deux éléments essentiels : un taux d'acidité important et, en général, une faible teneur alcoolique.

The production area covers the Charente-Maritime and most of the Charente departments, and several districts of the Dordogne and Deux-Sèvres. Taking together all the growing areas, the Cognac Delimited Region comprises about 5 000 vineyards that produce Charentes white wine used in the production of Cognac. The variety most widely planted is Ugni Blanc (although Folle Blanche and Colombard are also found). This late maturing variety has a good resistance to «grey mould» and produces a wine with two essential features: a high acidity level and, generally speaking, a low alcohol content.

Les Vendanges

Les vendanges commencent au début du mois d'octobre et s'achèvent généralement à la fin du même mois. Les grappes sont pressurées immédiatement après la récolte dans des pressoirs traditionnels. Le jus obtenu est mis à fermenter aussitôt pendant 5 à 7 jours. Le vin récolté est ensuite distillé dans un alambic charentais.

The Harvest

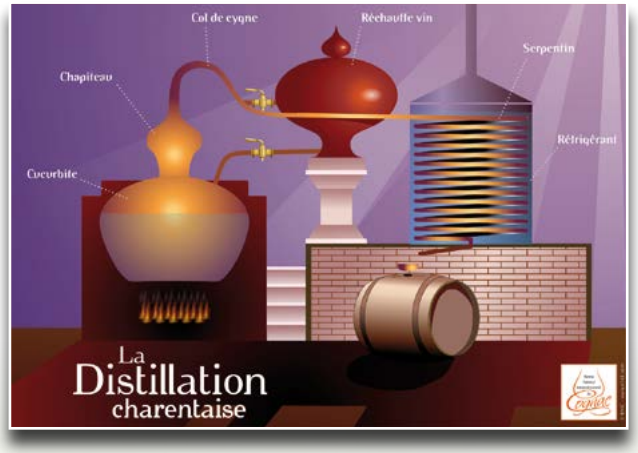
The harvest takes place during the month of October. As soon as they are picked, the grapes are gently pressed in traditional presses. The grape juice is left to ferment for 5 to 7 days. The resulting white wine is then distilled in charentais pot still.

La Distillation

La distillation s'effectue en deux «chauffes». La première étape consiste à porter à ébullition le vin non filtré ; les vapeurs d'alcool cheminent à travers le chapiteau, le col de cygne puis le serpentin de l'alambic. On obtient un liquide nommé «brouillis». La seconde chauffe consiste à distiller ce brouillis : c'est la «bonne chauffe». Seul le «coeur» de ce second passage dans l'alambic, eau-de-vie claire et limpide, donnera le Cognac. La distillation nécessite une surveillance attentive ; le savoir faire du distillateur, ses choix dans les proportions de brouillis, de vin, la température de chauffe, sont aussi constitutifs de la personnalité du Cognac.

The distillation cycle

Distillation takes place in two stages and lasts approximately 24 hours. The first stage consists of bringing the non-filtered wine to the boil. The alcoholic vapours enter the still head, follow the 'swan's neck' and condense in the cooling system to give a first distillate called the «brouillis». The second stage consists of distilling the « brouillis ». This second distillation is called «bonne chauffe». Only the heart of the distillate, the crystal clear eau-de-vie, will become Cognac. The distillation process requires constant surveillance. The distiller's savoir-faire, his choice of wine, « brouillis » and the attention he pays to temperature, will all define the personality of the future Cognac.



Vieillissement et Assemblage

C'est dans les fûts de chêne que va reposer et vieillir le Cognac. La confection d'un fût de Cognac relève d'une technique ancestrale qui frise la perfection. De la sélection du bois de chêne à l'assemblage des fûts, rien n'est laissé au hasard pour que, pendant de nombreuses années, le Cognac prenne le meilleur du fût.

Pendant tout le temps où, dans son fût, le Cognac prend le meilleur du chêne pour révéler les saveurs les plus exquises, il va, en étant en permanence en contact avec l'air, perdre progressivement et sans excès sa force alcoolique et son volume. Cette évaporation naturelle est appelée très poétiquement la « Part des Anges ». Elle représente l'équivalent de plus de vingt millions de bouteilles par an qui s'évanouissent dans la nature : un très lourd tribut que les producteurs n'hésitent pas à payer, pour qu'élaboration rime avec perfection.

L'élaboration du Cognac revient au Maître de Chai. Entre rigueur, expérience et intuition, il réalise, tout comme le « nez » du parfumeur, de subtils assemblages d'eaux-de-vie d'âges et de crus différents qui permettront au produit de conserver au fil des ans non seulement toute sa personnalité, mais aussi la fidélité de ses consommateurs.

Ageing and Blending

Cognac is kept and aged for many years in oak casks. The making of a Cognac cask follows a traditional and ancestral method that is near perfection. Nothing is left to chance from the selection of the oak to the assembly of the casks, in order for Cognac to acquire the best of the oak for many years.

While Cognac is ageing in casks, absorbing the best of the oak and developing its most exquisite flavours, it is in contact with the air and gradually loses some of its alcohol and some volume, but without excess. This natural evaporation is poetically referred to as "The Angel's Share". It is the equivalent of more than twenty million bottles per year that disappear into the atmosphere: a high price that Cognac producers do not hesitate to pay in their quest for perfection.

Making Cognac is the work of the Master Blender. Like the "master nose" and his perfumes, the Cognac Master Blender (Maître de Chai) subtly blends together eaux-de-vie of different ages and from different crus. Rigorously, with experience and intuition, he strives to achieve consistency in his blends and loyalty among the followers of his House.

Sources et Photographies : BNIC
www.cognac.fr / +33 (0)5 45 35 60 00

PINEAU DES CHARENTES

www.pineau.fr

Le Pineau des Charentes, une naissance de légende – Once upon a time...

En 1589, un vigneron charentais verse par mégarde du moût de raisin dans une barrique contenant de l'eau-de-vie de Cognac avant de la remiser au chai du domaine... Quelques années plus tard, il redécouvre cette barrique et son merveilleux breuvage, limpide et ensoleillé : le Pineau des Charentes est né ! Depuis 5 siècles, les vignerons respectent les mêmes tradition et savoir-faire pour élaborer ce produit unique et de grande qualité.

Legend has it that in the 1589 harvest time, a winegrower accidentally poured grape must into a barrel already containing Cognac eau de vie. The mixture was rolled to the back of the Lord's cellar. A few years later, the barrel was needed as a result of a bumper harvest. The owner was somewhat surprised by the marvellous brew, limpid and sunny as the land of Charentes.: Pineau des Charentes was born... For five centuries, the winegrowers have continued to follow the same tradition, and develop a unique product of high quality.

L'AOC Pineau des Charentes

L'aire d'AOC s'étend en Charente-Maritime et Charente, mais aussi sur quelques communes de Dordogne. Cette aire d'appellation bénéficie d'une situation géographique et d'un climat uniques, à la rencontre de la Terre et de l'Océan. Le Pineau des Charentes est un vin de liqueur élaboré avec les raisins d'une seule et même exploitation viticole : au moment des vendanges, les raisins sont pressés et mutés avec de l'eau de vie de Cognac, distillée l'année précédente.

The Pineau des Charentes vineyard stretches over the limestone hillsides of the Controlled Appellation area, in Charente and Charente-Maritime, and a few areas in Dordogne. This area has a geographic location and a unique climate, the meeting of land and ocean. Pineau des Charentes is a liquor wine produced in the area of AOC, with grapes from the same vineyard: during the harvest, grapes are pressed and mixed with Cognac, distilled in the previous year.

Les belles couleurs du Pineau des Charentes – The sweet colors of Pineau des Charentes

Le Pineau des Charentes est blanc, rouge ou rosé. Chaque cépage- ugniblanc, colombard, montils, pour les blancs, merlot, cabernet pour les rouges et rosés – lui donne des caractéristiques aromatiques particulières.

Pineau des Charente is white, red or rosé. Each grape variety – ugniblanc, colombard, montils for white Pineau, merlot, caberbet for red or rosé- gives to him special aromas.

Le Saviez-Vous ? – Do you know it ?

Le Pineau des Charentes a été le premier vin de liqueur français à obtenir son AOC en 1945. L'élevage du Pineau blanc est d'au moins 18 mois, dont 12 en fûts de chêne. Celui du Pineau rosé ou rouge est d'au moins 12 mois, dont 8 sous bois. Les Vieux et Très Vieux Pineau des Charentes bénéficient d'un vieillissement prolongé, respectivement d'au moins 5 et 10 ans.

In 1945, Pineau des Charentes became the first AOC liquor wine. Pineau des Charentes must be aged in oak barrels over a minimum 12 months for White Pineau and 8 months for red and rosé Pineau. To become Old Pineau des Charentes and Very Old Pineau des Charentes, they must be aged in oak barrels over 5 years or 10 years.

L'apprécier – Enjoy

Le Pineau des Charentes se déguste frais, entre 8 et 10°C. *Pineau des Charentes must be served chilled, between 8 and 10 °.*

VINS DE PAYS
CHARENTAIS
600 vignerons, une signature

www.vindepayscharentais.fr

Un terroir au grand cœur

Le vignoble des Vins de Pays Charentais s'étend sur les départements de la Charente et la Charente-Maritime. Il débute au nord du bassin aquitain et s'étend jusqu'au marais Poitevin. Emblèmes forts d'un territoire, les Vins de Pays Charentais sont le reflet de la richesse de cette région située entre terre, mer, estuaire et rivières. Ils offrent une très grande diversité due à la composition des sols. Aujourd'hui, 1 500 hectares sont dédiés à leur production.

A generous vineyard

The wine region of « Les Vins de Pays Charentais » covers the departments of Charente and Charente-Maritime. It begins slightly north of the Aquitan basin and continues up northwards to the Potevin marshes. A very strong symbol of their territory the "Vins de Pays Charentais" mirror the richness of this region, integrating the soil, the sea, the estuary and the rivers. They offer great diversity due to the richness of the earth. Today over 3700 acres are devoted to producing them.

600 vignerons, une signature

Véritables passionnés, les producteurs de Vins de Pays Charentais apportent un soin particulier à la vigne et à la vinification pour élaborer des vins de plaisir au caractère unique. Ils sont produits sur des parcelles soigneusement sélectionnées pour leur faible rendement et leur aptitude à produire des raisins riches en sucres afin de vinifier des vins équilibrés et agréables.

600 wine producers, one signature

The producers of "Vins de Pays Charentais" are passionate. They take great care with their wine and wine-making, in order to make delectable wines with unique character. The wines are drawn from vineyards chosen for their capacity to give low yields and high sugar levels which allow the producers to vinify balanced and flavourable wines.

Les Vins de Pays Charentais

Blancs, ils sont secs, légers et subtilement parfumés. Les rosés sont nuancés, tout en délicatesse. Ils sont le choix idéal des gourmets qui aiment à trouver sur leur table estivale un vin frais et fruité. Les rouges sont racés et charpentés. Ils se dévoilent mieux après 6 mois à un an de bouteille. Régulièrement primés dans

les plus grands concours, ils sont un produit à haute valeur ajoutée du terroir charentais.

The "Vins de Pays Charentais"

White wines are dry, light and have subtle flavours. Rosé are fresh and offer penetrating subtle aromas. A perfect choice for gourmets who like discovering fresh end fruity summer wines with their meals. Red are elegant and full bodied. They reveal themselves fully after 6 months to a year in the bottle. Regular award winners in some of the best known competition they are products which bring added value to the Charente region.

Venez à la rencontre de ces vignerons épris de qualité qui ont su offrir une nouvelle histoire à un terroir exceptionnel dédié à la vigne depuis l'époque gallo-romaine.

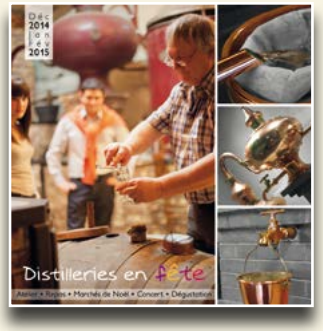
Come and visit our wine producers who are besotted with quality and who have known how to perpetuate the history of an exceptional "terroir" dedicated to wine since the Gallo-roman era.

Temps forts sur le vignoble – Spécial Events

Distilleries en fête

Curiosités et surprises pour les visiteurs devant les différentes étapes de l'alchimie de la distillation. Un programme d'animations varié permet au public de trouver la formule de son choix pour visiter les distilleries. En décembre, janvier et février : convivialité, rencontres, temps forts, découvertes gastronomiques, festivités, prestations insolites vont égayer les distilleries participantes.

Oddities and surprises for visitors at each stage of the alchemy that is distillation. A varied programme of events and entertainments lets visitors see the distilleries in the way they prefer. In December and January: conviviality, meetings, special events, gourmet delights, festivities and unusual features bring fun to participating distilleries.



Les Mardis du Cognac

De juin à septembre, un rendez-vous hebdomadaire pour aller à la rencontre des producteurs et partager leur univers et leur savoir-faire au sein du vignoble. Un large panel de thématiques pour varier les plaisirs et vivre une convivialité retrouvée autour d'une dégustation, dans une tonnellerie ou sur une gabare...

From June to September, there is a weekly hance to meet the producers and share their world and know-how in a vineyard. A wide sélection of subjects to ensure variety and a convivial atmosphere at a wine tasting in a cooperage or on a river barge.

Juin - Juillet - Août - Septembre 2014
Les Mardis du Cognac
Expériences Vignoble
Dégustations - Ateliers - Balades - Concerts - Visites

Contact : Les Etapes du Cognac - Tél : +33 (0)5 45 36 47 35 - www.cognacetapes.com

Nuits Blanches en Pays Jaune d'Or

«Il était une fois»... l'art de vivre en Grande Champagne se cultive depuis la nuit des temps. Tous les vendredis, l'Office de Tourisme de Grande Champagne vous propose une balade nocturne à travers les villages illuminés du vignoble avec arrêt sur des sites animés par les gens du cru qui racontent l'histoire et les traditions locales. Magique ! La soirée se termine chez un viticulteur par une dégustation des produits locaux.

Réservations obligatoires : +33 (0)5 45 83 37 77

«Once upon a time...». The art of living in the Grande Champagne has been practised since the mists of time. On Friday nights legend emerges from a foutain, the portal of a church, an alambic. An angel passes... Magic.

La Fête du Cognac

La Fête du Cognac est une grande manifestation autour des délicieux produits viticoles et culinaires charentais. Pendant 3 jours, autour du port, venez découvrir le Cognac sous ses formes festives et dîner sur place dans un cadre idyllique, le tout rythmé en 2015 grâce aux concerts de :

- Jeudi 23 juillet : Black M
- Vendredi 24 juillet : Brigitte
- Samedi 25 juillet : The Avener

Tarif unique d'entrée : 10€ par soir / Gratuit pour les - de 10 ans.
Billet en prévente à 7€ sur www.lafeteducognac.fr
Tél : +33 (0)5 45 81 21 05

One of the main event in Cognac City. Starting from 7pm, you will be able to have dinner on the site, with regional food platters. then, two music shows performed by great artists will take place at 9pm and 11pm, meanwhile you will be offered to taste some Cognac.

Préparer son séjour – Plan your stay

Résidences hôtelières

				Page
Quai des Pontis	Cognac (16)	3 étoiles	21 ch	25
Atlantic Résidence	Jonzac (17)	Clé Vacances/ Gites de France	4 ch	92

Hôtels

				Page
Le Château de l'Yeuse	Châteaubernard (16)	Château et Hotel Collection	24 ch	24
Les Pigeons Blancs	Cognac (16)	Logis de France / 3 étoiles	6 ch	24
Le Cheval Blanc	Cognac (16)	Citotel / 2 étoiles	27 ch	24
L'Oliveraie	Cognac (16)	Logis de France	27 ch	24
Hôtel François Premier	Cognac (16)	4 étoiles	25 ch	25
L'Héritage	Cognac (16)	2 étoiles	19 ch	25
Le Passiflore	Cognac (16)	Logis de France / 2 étoiles	22 ch	25
Le Ligaro	Jarnac (16)	3 étoiles	10 ch	47
Hôtel de Bordeaux	Pons (17)	2 étoiles	16 ch	59

Gîtes

				Page
Moulin de Prézier	Cherves-Richemont (16)	Gites de France	11 ch	25
Vent d'Ange à Domi-Cile	Saint-Amant de Nouère (16)	Gites de France	2 ch	33
Logis de l'Astre	Saint-Bris des Bois (17)	Gites de France	7 ch	38
Logis du Renfermis	Saint-Même-les-Carrières (16)	Gites de France	10 ch	47
Blanleuil Martine et Roger	Criteuil-la-Magdeleine (16)	Gites de France	3 ch	67
Les Gaboriauds	Salles-d'Angles (16)	Gites de France	2 ch	67
Le Chiron	Salles-d'Angles (16)	Gites de France	5 ch	68
Gîte de l'Alambic	Lignières-Sonneville (16)	Gites de France	4 ch	68
Le Relais de Saint-Preuil	Saint-Preuil (16)	Condé Nast Johansens	9 ch	68
Domaine des Collinauds	Lignières-Sonneville (16)	Gites de France	4 ch	68
Entre Vigne et Barriques	Ozillac (17)		1 ch	92
Château de Puyrigaud	Leoville (17)	Gites de France	3 ch	92

Chambres d'hôtes

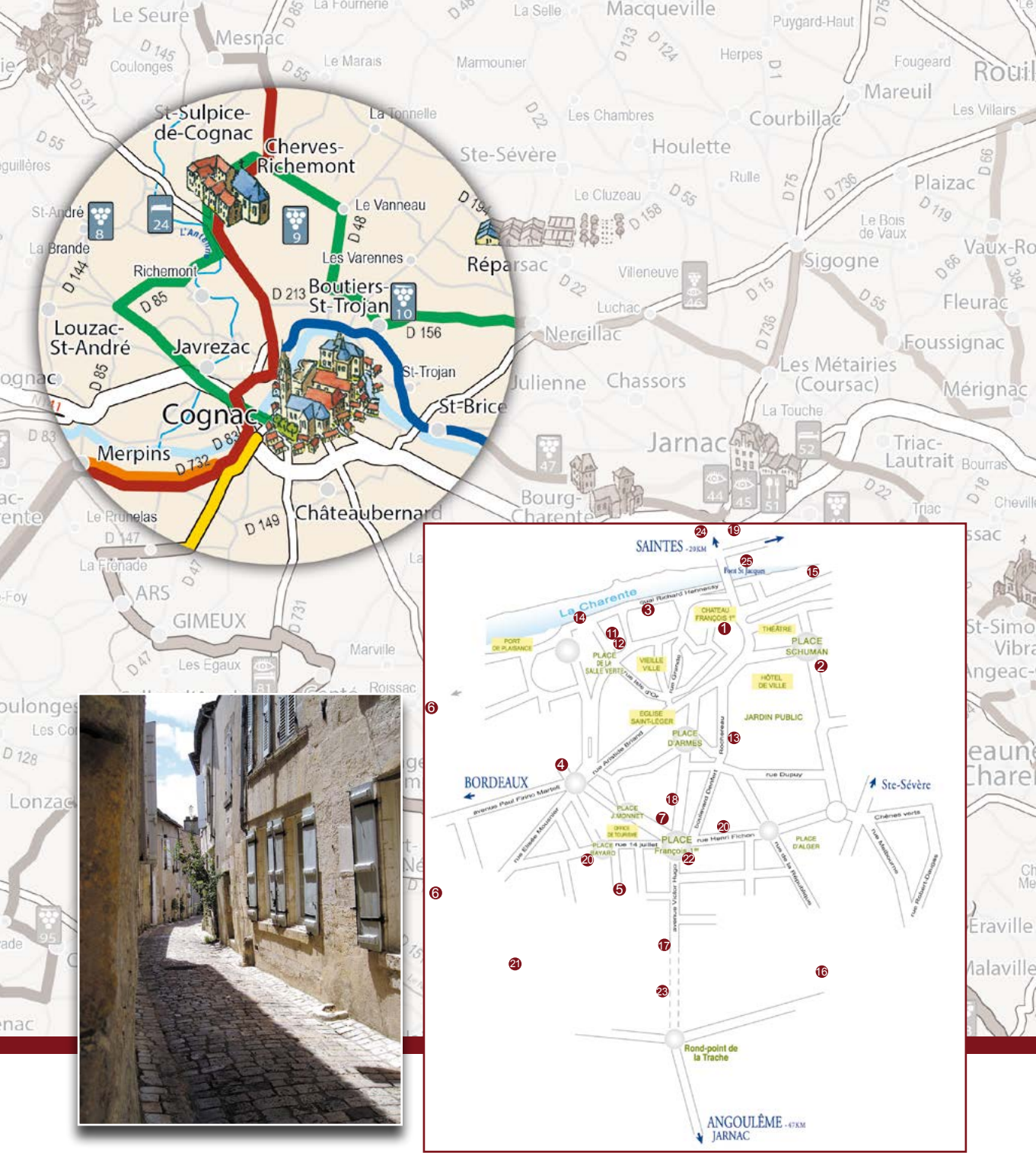
				Page
La Rotonde	Saintes (17)		5 ch	38
Logis de l'Astre	Saint-Bris des Bois (17)	Gites de France	7 ch	38
Henri Geffard	Verrières (16)	Gites de France	5 ch	67
Le Chiron	Salles-d'Angles (16)	Gites de France	5 ch	68
Le Relais de Saint-Preuil	Saint-Preuil (16)	Condé Nast Johansens	9 ch	68
Domaine des Collinauds	Lignières-Sonneville (16)	Gites de France	4 ch	68
Château de Puyrigaud	Leoville (17)	Gites de France	3 ch	92

Agences réceptives

Charente Maritime Résa (NI : IM017100003)	+ 33 (0)5 46 31 71 71	www.charente-martime-resa.com
Charente Reservation (NI : IM016100002)	+ 33 (0)5 45 69 79 09	www.lacharente.com
Office de tourisme de Cognac (NI : IM016100006)	+ 33 (0)5 45 82 10 71	www.tourism-cognac.com
Office de tourisme de Saintes (NI : IM017100021)	+ 33 (0)5 46 74 76 84	www.saintes-tourisme.fr
Office de tourisme d'Angoulême (NI : IM016110007)	+ 33 (0)5 45 95 16 84	www.angouleme-tourisme.com
Office de tourisme de Jonzac (NI : IM017140006)	+ 33 (0)5 46 48 49 29	www.jonzac-tourisme.com

Cognac Tasting Tour - SARL Touring Holidays in France (NI : IM016110010)

Lieu-dit Chez rivière - 16130 Saint Preuil - Tél. + 33 (0)5 45 80 80 38
www.cognac-tasting-tour.fr - contact@cognac-tasting-tour.fr
Agence de voyages réceptive et évènementielle basée en Grande Champagne spécialiste des excursions, séjours, circuits, dégustations dans le vignoble de Cognac.


St-Sulpice-de-Cognac
Cherves-Richemont
La Tonnelle
Le Vanneau
St-André
La Brande
Les Varennes
Richemont
Réparsac
Boutiers-St-Trojan
Louzac-St-André
Javrezac
St-Trojan
Cognac
St-Brice
Merpins
Châteaubernard
Le Seure
Mesnac
Coulonges
Le Marais
Marmounier
La Fournerie
La Selle
Macqueville
Puygard-Haut
Herpes
Fougeard
Mareuil
Courbillac
Les Villars
Ste-Sévère
Houlette
Les Chambres
Le Cluzeau
Rulle
Plaizac
Le Bois de Vaux
Sigogne
Villeneuve
Luchac
Nercillac
Les Métairies (Coursac)
Foussignac
Fleurac
Julienne
Chassors
La Touche
Jarnac
Triac-Lautrait
Mérignac
Bourg-Charente
Triac
Le Prunelas
La Frénade
ARS
GIMEUX
Marville
Les Egaux
Roissac
Lonzac
Eraville
Malaville
Foy
Vibrac
Angeac
Cheville
Bourras

SAINTES - 29KM
Pont St Jacques
La Charente
quai Richard Hennessy
CHATEAU FRANÇOIS Ier
THEATRE
PLACE SCHUMAN
PORT DE PLAISANCE
PLACE DE LA SALLE VERTE
VIEILLE VILLE
rue Grande
rue Ric d'Or
HÔTEL DE VILLE
EGLISE SAINT-LEGER
JARDIN PUBLIC
PLACE D'ARMES
Boulevard Denfert Rochereau
rue Dupuy
BORDEAUX
avenue Paul Firino Martell
rue Aristide Briand
Ste-Sévère
PLACE J.MONNET
OFFICE DE TOURISME
PLACE rue 14 Juillet
PLACE rue Henri Fichon
PLACE François 1er
PLACE D'ALGER
Chênes verts
rue Melbourne
rue Robert Daniels
rue Elodie Mounier
rue de la Fraternité
avenue Victor Hugo
Rond-point de la Trache
ANGOULÊME - 47KM
JARNAC

Cognac *et alentours*

Office de tourisme de Cognac

16, rue du 14 juillet - 16100 Cognac

Tél : +33 (0)5 45 82 10 71 - www.tourism-cognac.com

Etape clé du Cognac, la visite de la ville tient lieu de parcours initiatique pour aborder l'univers du Cognac. Au détour des ruelles pavées qui mènent à la Charente, l'enjeu consiste à repérer l'enseigne d'une échoppe ou le fronton sculpté d'un hôtel particulier : rue du Palais, la maison d'un cardeur de laine ; rue Magdeleine, le Bacchus sculpté sur la gargouille d'une riche demeure ; rue Traversière, un estaminet du XVème siècle.

Cognac masque son opulence derrière les murailles de ses chais, dont un champignon, amateur de vapeurs d'alcool, noircit les pierres. Dans la vieille ville, adossée au château médiéval, des ruelles tortueuses, bordées de logis anciens, descendent vers les quais. A Cognac, la pierre respire le Cognac.

Key entry to the "Etapes du cognac", a visit to the town serves as an initiation ceremony to the world of cognac. The Office de Tourisme has created a discovery trail through the historic old quarters, of which the Chateau of Francis I is the jewel.

As you go through the cobbled streets leading down to the Charente, try to spot the old workshop signs or the carved fronts of the town houses, for example, the house or a woolcarder in the Rue du Palais; the Bacchus sculpted on the waterspout of a grand house in Rue Magdeleine; a 15th century tavern in the Rue Traversière.

Cognac hides its wealth behind the walls of its wine and spirit storehouses, the stones of which have become black through the growth of a mushroom which thrives on the vapour of alcohol. In the old town which nestles against the mediaeval chateau, twisting alleyways alongside old houses go down to the quays. In Cognac the stones breathe...cognac.

1 Baron Otard - Château François 1er

La forteresse féodale qui vit naître le roi François 1er fut embellie sous la Renaissance. Acquis en 1796 par le baron Otard, le Château de Cognac abrite désormais une marque connue dans le monde entier.

The feudal fortress where Francis I was born was embellished in the Renaissance. Acquired in 1796 by the Baron Otard, the Château de Cognac houses a mark known all over the world.

127 Boulevard Denfert Rochereau - 16100 Cognac
Lat N +45° 41' 55" Long W -0° 19' 45"

Tél : + 33 (0)5 45 36 88 86

infovisite@BaronOtard.com
www.BaronOtard.com

D'avril à octobre, tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le 1er mai.

Visite payante

2 Camus

Unique grande Maison de Cognac familiale et indépendante, Camus cultive depuis 1863 la même passion pour les Cognacs d'exception, avec comme seule ambition de faire découvrir la richesse infinie et l'âme de leur terroir. Du parcours initiatique à l'atelier «Maître Assembleur», les Ateliers Camus sont le reflet des valeurs de convivialité et de partage de notre Maison.

Since 1863, Camus, the largest independent family-owned Cognac House, cultivates a single-minded passion for crafting great Cognacs with their own style, bringing life to the infinite richness and soul of their terroir. From the introductory tour to the «Master Blender workshop», the Camus Workshops reflect the warmth and hospitality of the House of Camus.

21 rue Cagouillet - 16100 Cognac
Lat N +45° 41' 53" Long W -0° 19' 27"

Tél : + 33 (0)5 45 32 72 96

camus@camus.fr - www.camus.fr

De mai à septembre : le lundi de 14h à 18h et du mardi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé le 1er mai. Hors saison : sur réservation en semaine sauf vendredi après-midi

Visite payante - Ateliers spécifiques sur demande.

CB

Fermeture exceptionnelle du circuit de visite jusqu'en septembre 2015

3 Hennessy

Cher visiteur, notre circuit de visite et notre boutique sont actuellement fermés pour des travaux de rénovation. Leur réouverture est prévue pour mi-septembre 2015. Un nouveau parcours de visite, une nouvelle boutique, de nouvelles offres de visites et de nouveaux tarifs vous seront proposés dans les prochains mois. Retrouvez prochainement toutes ces informations sur notre site.

Dear visitor, actually, our guided tours are suspended and our visitors'centre and shop closed due to renovation works. Their official reopening is planned for mid Septembre 2015. We will present you our new visiting itinerary and new guided tours with their rates as soon as possible. Further information will be provided on our website soon.

Quai Maurice Hennessy - 16100 Cognac
Lat N +45° 41' 49" Long W -0° 19' 56"

Tél : + 33 (0)5 45 35 72 68

quais@hennessy.fr - www.hennessy.com

Réouverture en septembre 2015. Se renseigner auprès du circuit de visite pour les nouveaux horaires.

Visite payante

CB

4 MARTELL & CO - L'Art de Martell depuis 300 ans - The Art of Martell for 300 YEARS

vignobles & découvertes

La Maison Martell vous invite à suivre chaque étape de l'élaboration de ses Cognacs, de la vigne au verre à travers ses valeurs, son savoir-faire et son histoire. La découverte dure environ 1h15, sur les lieux mêmes où Jean Martell s'est établi en 1715. A la fin de la visite, découvrez le style Martell : élégance, complexité et équilibre à travers une dégustation (uniquement aux personnes majeures).

Martell invites you to follow each step in the elaboration of its cognacs, from the vine to the glass, through its values, know-how and history. This experience lasts about 1h15, on the site where Jean Martell set up in business in 1715. At the end of the visit, discover the Martell style: elegance, complexity and balance, with a tasting

7, place Edouard Martell - 16100 Cognac
Lat N +45° 41' 34" Long W -0° 19' 47"

Tél : + 33 (0)5 45 36 34 98

visites@martell.com
www.martell.com

Du 1er avril au 31 octobre 2015 : Tous les jours de 10h à 18h. Dernier départ à 16h30. De novembre à mars sur rendez-vous uniquement.

Visite payante

CB

MONUMENT HISTORIQUE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

5 Meukow

La maison AC Meukow, fondée en 1862, vous accueille en plein centre de Cognac pour sa visite initiatique et gustative. Découvrez son histoire et son savoir faire à travers un parcours guidé offrant une scénographie moderne et innovante. Du Paradis au maître de Chai jusqu'au produit final, laissez vous envahir par l'émotion et la magie... A l'issue de cette visite une dégustation de 3 Cognacs vous est proposée. Ce plaisir de dégustation pourra se poursuivre autour d'un déjeuner au Chai MEUKOW où le Chef vous fera découvrir le cognac sous toutes ses formes.

The house AC MEUKOW, founded in 1862, welcomes you right in the heart of the town for its informative visit and cognac tasting. Discover its history and savoir faire throught its guided tour offering innovative, modern visual effects. From the Paradise to the Cellar Master and final product, immerse yourself in a world of emotion and magic... At the end of the visit, you will enjoy a tasting of 3 Cognacs. This pleasure can be extented with lunch at our Chai Meukow. You will discover with our Chef, tailor-made recipes based on cognac.

26, rue Pascal Combeau - 16100 Cognac - Parking : 7 rue François Porché
Lat N +45° 41' 28" Long W 0° 19' 38"

Tél : + 33 (0)5 45 82 32 10

visite.meukow@cdgcognac.com - www.visitemeukow.com

De mai à septembre, du lundi au samedi, départ des visites de 10h à 17h. D'octobre à avril, du lundi au jeudi départ des visites de 10h à 12h et de 14h à 16h et le vendredi de 10h à 12h. Hors période, sur rendez-vous.

Visite avec dégustation : 10 euros - Boutique ouverte toute l'année - Menu 28,50€ (entrée-plat-dessert)

CB

6 Rémy Martin - Maison et Domaine

Le Domaine : Nous vous invitons à découvrir le site d'élaboration de nos Cognacs. Parcours en train, unique et authentique, de la vigne à nos chais de vieillissement. Vous dégusterez nos Cognacs accompagnés de bouchées gourmandes.
La Maison : Visite privilégiée au coeur de notre Maison historique et de chais anciens où vous découvrirez les secrets de notre patrimoine et de notre savoir-faire. Vous dégusterez nos Cognacs accompagnés de bouchées gastronomiques.

The Estate *: Come and see where our Cognacs are made. Tour the Estate with our dedicated train, from our vineyards to our ageing cellars. Taste our Cognacs accompanied by gourmet appetizers.*
The House *: A private visit to the heart of our historic House and old cellars where you will learn the secrets of our heritage and our expertise. Tasting of our cognacs accompanied by gourmet appetizers.*

Le domaine Rémy Martin - Avenue de Gimeux - 16100 Merpins - Lat N +45° 40' 2" Long W -0° 21' 14"
La Maison Rémy Martin - 20 rue de la Société Vinicole - 16100 Cognac - Lat N +45° 41' 21" Long W -0° 19' 50"

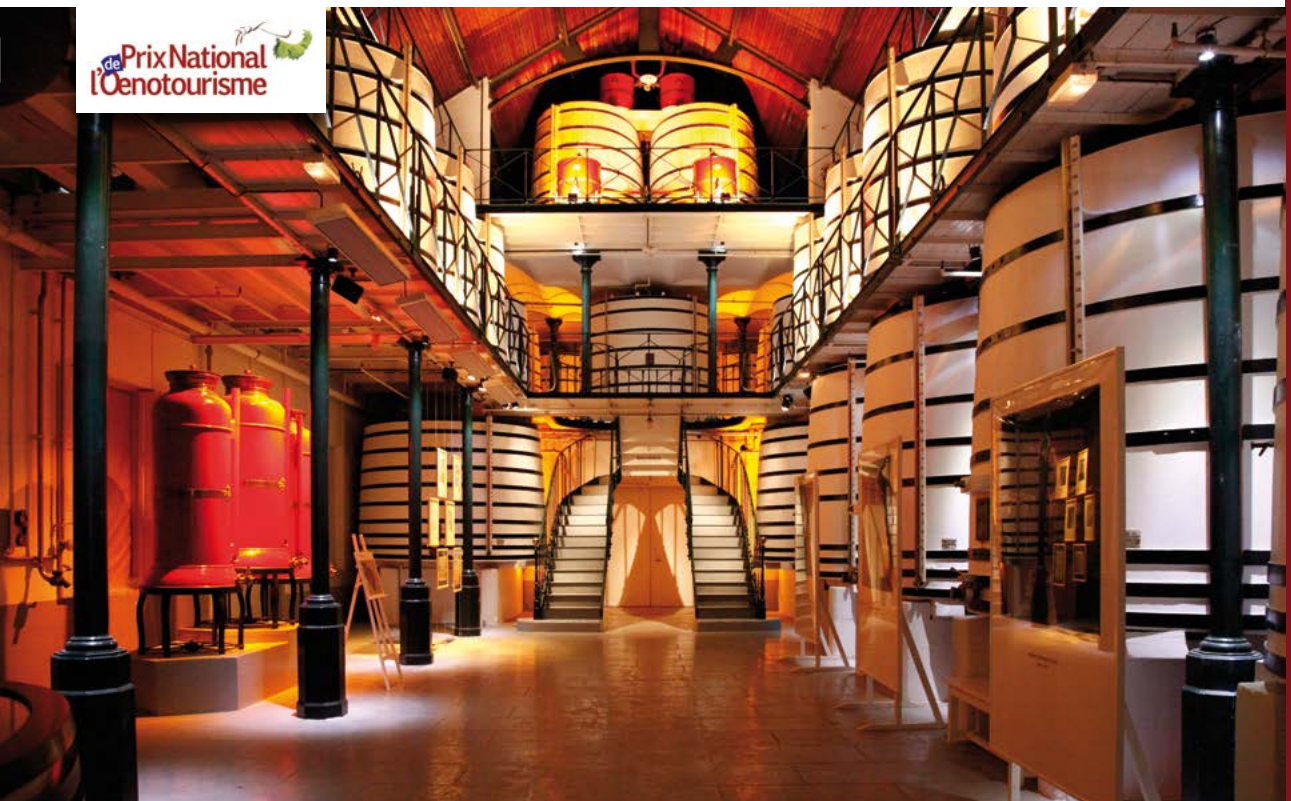
Tél : + 33 (0)5 45 35 76 66

visites.remymartin@remy-cointreau.com - www.visitesremymartin.com

Le Domaine : Du lundi au samedi, de 10h à 12h et de 13h30 à 17h. Fermeture annuelle du 1er octobre au 14 avril. Réservation recommandée. Visite payante à partir de 18 euros.

La Maison : Du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Visites sur rendez-vous. Les dimanches et jours fériés, à partir de 10 personnes en groupe constitué. Fermeture annuelle du 20 décembre au 10 janvier. Visite payante à partir 30 euros.

CB



7 La Cognathèque - Stéphane Denis

Avec plus de 100 marques sélectionnées pour représenter toutes les facettes de la Région de Cognac (450 qualités différentes de Cognac et 50 Pineaux des Charentes) la Cognathèque, au centre de Cognac, est une exposition unique en France et à l'étranger. La qualité des produits proposés, leur diversité, la richesse de l'information et des conseils prodigués en font une vitrine exceptionnelle.

Located in the centre of the city of Cognac, the Cognathèque, an independent shop, sells more than 100 brands of the world's finest brandy, providing a broad cross-section of the best the region produces. You can choose from among 450 Cognacs and 50 Pineaux des Charentes - a choice unrivalled elsewhere in France and abroad.

10, Place Jean Monnet
16100 Cognac
Lat N +45° 41' 35" Long W -0° 19' 33"

Tél : + 33 (0)5 45 82 43 31

info@cognatheque.com
www.cognatheque.com

Du 15 juin au 15 septembre : tous les jours de 9h30 à 19h. Du 16 septembre au 14 juin : du lundi au samedi de 9h30 à 19h.

Cognac, Pineau, Cocktails

Cours de dégustation sur réservation (50 € par personne)

CB

8 Château de Font-Joyeuse - Alain et Stéphanie Vinet

Construit sur le site d'une ville gallo-romaine, près d'une source légendaire qui lui a donné son nom. Avec un passé aussi lointain, un musée viticole y a trouvé naturellement sa place. Animé par une vidéo projection, les pièces maîtresses sont un alambic et un pressoir du XVIIIème siècle.

« Font Joyeuse » was a sacred source profoundly respected becauseits waters were reputed as being virtuous. The vineyard produces a white wine, which once distilled and after a long and patient maturing in rows of oak tree barrels stored in the ancestral cellars, becomes the cognac "La Fontaine Joyeuse".

Font-Joyeuse
16100 Louzac-St-André
Lat N +45° 43' 53" - Long W -0° 23' 45"

Tél : + 33 (0)5 45 83 28 33
Port : + 33 (0)6 63 72 29 52

vinetalain@hotmail.fr

Du 1er juillet au 15 septembre : tous les jours de 10h à 19h. Le reste de l'année sur rendez-vous.

Cognac, Pineau, Cocktails, Liqueurs, Fruits au Cognac

Agriculture raisonnée

9 Domaine de la Grolette - Gérard Ordonneau

Au milieu des vignes bien peignées du précieux terroir des Borderies, la demeure et ses bâtiments s'ordonnent autour d'une vaste cour d'où l'on suit pas à pas les patientes métamorphoses du Cognac, du pressoir à la dégustation.

In the middle of the disciplined vines in this valued land of the Borderies, the house and its outbuildings surround a large court yard where you can follow step by step the painstaking development of Cognac from press to tasting.

31 Chemin de la Grolette
16370 Cherves-Richemont
Lat N +45° 44' 26" Long W -0° 21' 16'

Tél : + 33 (0)5 45 83 19 10
Port : + 33 (0)6 81 74 98 91

famille@cognacordonneau.com
www.cognacordonneau.com

D'avril à octobre : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
De novembre à mars : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Cognac, Pineau

Agriculture raisonnée

10 Brard Blanchard (SCEA) - Sophie Brard Blanchard

42 ans d'Agriculture Biologique... Propriété familiale depuis 3 générations, nos valeurs axées sur l'environnement et la qualité nous permettent d'élaborer des Pineaux des Charentes, Cognac et Vins de Pays charentais pour lesquels les vendanges manuelles restent une priorité !

42 years of organic Agriculture... Family property since 3 generations, our values based on environment and quality help us to produce Pineaux des Charentes, Cognac and Vin de Pays charentais. Manual harvesting remain for us a priority.

1, chemin de Routreau
16100 Boutiers-St-Trojan
Lat N +45° 42' 41" - Long W -0° 17' 43"

Tél : + 33 (0)5 45 32 19 58
Port : + 33 (0)6 29 42 03 20

contact@brard-blanchard.fr
www.brard-blanchard.fr

En juillet et août, du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Le reste de l'année du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h et le samedi de 10h à 12h.

Cognac, Pineau, Vin de Pays

CB

A visiter - To visit

11 Espace Découverte en pays du Cognac

Place de la Salle Verte - 16100 Cognac
Lat N +45° 41' 43" Long -0° 19' 58"

Tél : + 33 (0)5 45 36 03 65

ae.clery@grand-cognac.fr
www.espace-decouverte.fr

CB

12 Musée des Arts du Cognac

Place de la Salle Verte - 16100 Cognac
Lat N +45° 41' 43" Long W -0° 19' 58."
Tél : + 33 (0)5 45 36 21 10

musees.cognac@ville-cognac.fr
www.musees-cognac.fr

Visite payante (gratuit pour les - de 18 ans). Ouvert tous les jours en juillet et août de 10h30 à 18h30. Autre période : fermé le lundi, 1er janvier, 1er mai, 1er novembre et 25 décembre

CB

13 Musée d'Art et d'Histoire

48, Boulevard Denfert Rochereau - 16100 Cognac
Lat N +45° 41' 45" Long W -0° 19' 35"

Tél : + 33 (0)5 45 32 07 25

musees.cognac@ville-cognac.fr
www.musees-cognac.fr

Visite payante (gratuit pour les - de 18 ans). Ouvert tous les jours en juillet et août de 10h30 à 18h30. Autre période : fermé le mardi, 1er janvier, 1er mai, 1er novembre et 25 décembre

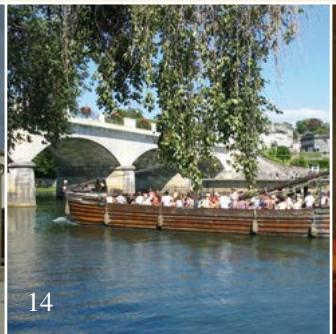
14 La Gabare « La Dame Jeanne »

Port de Cognac - 16100 Cognac
Lat N +45° 41' 24" Long W -0° 19' 54"

Tél : + 33 (0)5 45 82 10 71
(Office de Tourisme)

Uniquement d'avril à octobre
Balade payante (gratuit pour les - 6 ans)

CB



Restaurants – To eat out

15 La Courtine

Allée Fichon - Parc François 1er - 16100 Cognac
Lat N +45° 42' 18" Long W -0° 19' 13"
Tél : + 33 (0)5 45 82 34 78
www.restaurant-la-courtine.fr
lacourtinecognac@wanadoo.fr
Fermeture du 23 décembre au 10 janvier

16 La Table de l'Yeuse - Le p'tit Yeuse

65, rue de Bellevue - 16100 Châteaubernard
Lat N +45° 41' 11" Long W -0° 17' 25"
Tél : + 33 (0)5 45 36 82 60
www.yeuse.fr - reservations@yeuse.fr
Possibilité de visiter les Jardins Respectueux
Fermeture en janvier

Nouveauté 2015 à l'Yeuse

Entre amis, entre collègues ou en famille,
Laissez-vous surprendre par les découvertes de la Sommelière.
Passez un moment convivial à L'Y-Bar ou sur la terrasse autour d'une planche à partager.
En soirée ou Afterwork.

17 Le Patio

42 Avenue Victor Hugo - 16100 Cognac
Lat N +45° 41' 30" Long W -0° 19' 24"
Tél : + 33 (0)5 45 32 40 50
www.lepatio16.fr
lepatio@gmail.com
Fermé le dimanche et jours fériés

18 L'Héritage

25, rue d'Angoulême - 16100 Cognac
Lat N +45° 41' 38" Long W -0° 19' 34"
Tél : + 33 (0)5 45 82 01 26
www.hheritage.com
hotel.heritage@wanadoo.fr

19 Les Pigeons Blancs

110, rue Jules Brisson - 16100 Cognac
Lat N +45° 42' 8" Long W -0° 20' 0"
Tél : + 33 (0)5 45 82 16 36
www.pigeons-blancs.com
pigeonsblancs@wanadoo.fr
Fermé lundi midi et dimanche soir

Hébergements – Accommodations

16 YEUSE - 24 chambres

65, rue de Bellevue - 16100 Châteaubernard
Lat N +45° 41' 11" Long W -0° 17' 25"
Tél : + 33 (0)5 45 36 82 60
reservations@yeuse.fr - www.yeuse.fr
Fermeture en janvier

19 LES PIGEONS BLANCS - 6 chambres

110, rue Jules Brisson - 16100 Cognac
Lat N +45° 42' 8" Long W -0° 20' 0"
Tél : + 33 (0)5 45 82 16 36
www.pigeons-blancs.com
pigeonsblancs@wanadoo.fr
Fermé lundi midi et dimanche soir

20 LE CHEVAL BLANC - 27 chambres

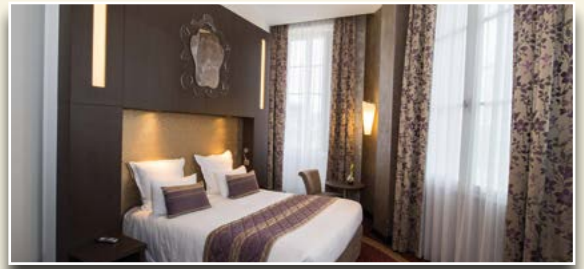
6 et 8, place Bayard - 16100 Cognac
Lat N +45° 41' 31" Long W -0° 19' 38"
Tél : + 33 (0)5 45 82 09 55
info@hotel-chevalblanc.fr
www.hotel-chevalblanc.fr

21 L'OLIVERAIE - 29 chambres

6, place de la Gare - 16100 Cognac
Lat N +45° 46' 20" Long W -0° 24' 52"
Tél : +33 (0)5 45 82 04 15 /+33 (0)6 63 82 35 35
contact@oliveraie-cognac.com
www.oliveraie-cognac.com
Fermé du 24 décembre au 2 janvier

22 Hôtel François Premier - 21 chambres et 4 suites

3, place François 1er - 16100 Cognac
Lat N +45° 41' 35" Long W-0° 19' 28"
Tél : + 33 (0)5 45 80 80 80
contact@hfpc.fr
www.hotelfrancoispremier.fr



18 L'Héritage - 19 chambres

25, rue d'Angoulême - 16100 Cognac
Lat N +45° 41' 38" Long W -0° 19' 34"
Tél : + 33 (0)5 45 82 01 26
www.hheritage.com
hotel.heritage@wanadoo.fr

23 Le Passiflore - 22 chambres

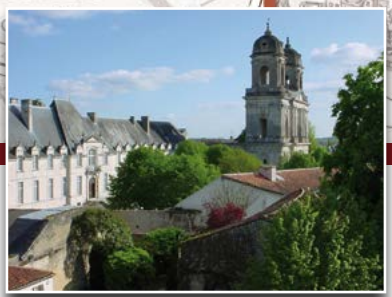
2, avenue d'Angoulême - 16100 Châteaubernard
Lat N +45° 41' 36" Long W -0° 19' 31"
Tél : + 33 (0)5 45 32 16 15
hotel-passiflore-cognac@orange.fr
www.hotel-passiflore-cognac.com

24 Moulin de Prézier - 9 chambres et 2 appartements

Trepsec - 16370 Cherves-Richemont
Lat N +45° 44' 20" Long W -0° 22' 26"
Tél : +33(0)5 45 32 63 83
www.moulindeprezier.fr
moulindeprezier@grand-cognac.fr

25 Quai des Pontis - 16 chambres - 3 roulottes et 2 cabanes

16, rue des Pontis - 16100 Cognac
Lat N +45° 41' 59" Long W -0° 19' 51"
Tél : + 33 (0)5 45 32 47 40/ + 33 (0)6 46 59 45 14
reception@quaidespontis.com - www.quaidespontis.com
Roulottes et cabanes fermées de novembre à mars



Saint-Jean-d'Angély/ Matha

Office de tourisme Saintonge Dorée

8 rue de la Grosse Horloge – Place du Pilori - 17400 Saint Jean d'Angély
Tél. +33 (0)5 46 32 04 72 - Bureau d'accueil Matha : +33 (0)5 46 58 50 68
contact@saintongedoree.com - www.saintongedoree-tourisme.com

Saint-Jean-d'Angély

Etape pivot sur les voies romaines, les chemins de pèlerinage et le transport des produits viticoles, Saint-Jean-d'Angely reste un noeud de communication important. A travers ses nombreux monuments, la ville témoigne d'une histoire riche et mouvementée. L'origine du commerce viticole date de l'implantation d'une abbaye bénédictine au Moyen-Age. A cette époque, la production viticole du domaine de l'abbaye de Saint-Jean-d'Angely est acheminée par la rivière Boutonne puis par voie maritime vers les pays du Nord. Mais les guerres de religion mettent un terme à cette prospérité. L'abbaye renaît au début du XVIIème siècle et le domaine viticole s'ouvre au commerce des eaux de vie. Après la Révolution, les maisons de négoce reprennent le flambeau de l'économie locale et de l'activité portuaire jusqu'à la crise du phylloxéra.

Saint-Jean-d'Angély was a major stop-over on Roman roads, pilgrimage routes and the roads used to transport wine and brandy, it remains a major junction. The many historic buildings in the town are a reminder of its rich, eventful history. The wine trade dates from the building of a Benedictine abbey in the Middle Ages. At that time, the wine produced on the land belonging to the abbey in Saint-Jean-d'Angély was taken along the River Boutonne then by sea to countries in Northern Europe. However, the Wars of Religion put an end to prosperous times. The abbey came back into being in the early 17th century and the vineyard became involved in the brandy trade. After the French Revolution, traders ran the local economy and the harbour until the phylloxera outbreak.

Matha

La route terrestre des eaux de vie de Cognac, qui reliait Jarnac et Rochefort sur mer passait par Neuvicq le Château et Siecq, d'où elle se dirigeait vers Matha et Saint-Jean-d'Angely. De par leur situation viticole, ces bourgs regorgent de belles propriétés. Neuvicq le Château se signale par son château Renaissance, dont le site escarpé domine les campagnes environnantes. Sa façade et ses tourelles de contes de fées surplombent un vallon verdoyant et son frais lavoir, alimenté par une source issue d'un «gouffre». Le village de Bresdon se situe sur la route viticole reliant Matha à Aigre, en Pays ruffécois, d'où les eaux de vie «roulaient » vers Orléans et Paris.

The overland route taken by cognac ran from Jarnac to Rochefort-surmer via Neuvicq-le-Château and Siecq, with another road branching off to Matha and Saint-Jean-d'Angély. Winegrowing has brought thèse towns a large number of beautiful estates. The main feature in Neuvicq-le-Château is its Renaissance château set on a scarp slope overlooking the surrounding countryside. Its façade and fairytale turrets stand high above a lush, green valley and a cool washhouse fed by a spring that rises from a «swallowhole». From Siecq, the road runs back to Coucoussac. On the way, there is a vast panoramic view from the top of a feudal motte. The village of Bresdon lies on the wine road from Matha to Aigre, in the Ruffec area. From here, brandy travelled to Orléans and Paris.

26 Christian Baudry

L'atmosphère singulière des bâtiments viticoles et la mise en scène de l'espace d'accueil suivent le déroulement d'une visite qui valorise l'outillage ancien, la distillerie traditionnelle et les chais de vieillissement.

The wonderful atmosphere in the buildings where the wine is made and the layout of the reception area ensure a tour that highlights the intrinsic value of old farm Tools and equipment, the traditional distillery and the cellars in which the products are matured.

25, chez Chiron
17770 Saint-Hilaire-de-Villefranche
Lat N +45° 51' 7" Long W -0° 32' 30"

Tél : +33 (0)5 46 95 32 42
Port : +33 (0)6 64 16 40 01

contact@cognac-baudry.fr
www.cognac-baudry.fr

D'avril à octobre : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h et le dimanche de 9h à 12h. De novembre à mars : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h et le dimanche de 9h à 12h.

Cognac, Pineau, Vin de Pays

CB

27 Ecomusée du Cognac/ Domaine Tesseron - Patrick Tesseron

Sur une exploitation viticole et familiale, l'Ecomusée retrace l'Aventure du Cognac, 2000 ans d'art et d'histoire : spectacle audiovisuel sur trois écrans, musée du vigneron charentais, distillerie ancienne, jardin aromatique. Initiation à la découverte des arômes du Cognac à travers un jeu d'orgues à parfums. Visite personnalisée avec dégustation de Pineau et Cognac. Expositions sur le café, le chocolat et le Cigare de Cuba.

This folk museum in a family-owned vineyard tells the epic tale of Cognac, and describes 2,000 years of art and history. There is an audiovisual show on three screens, a museum illustrating the history of Charente's winegrowers, an old distillery, and a herb garden. Use a perfumer's organ to learn how to recognise the fragrances in Cognac. Enjoy a personalised tour with a chance to taste Pineau and Cognac. Permanent exhibitions on Cuban coffee and cigars from Havana.

Logis des Bessons - 1770 Migron
Lat N +45° 49' 8" Long W -0° 23' 56"

Tél : + 33 (0)5 46 94 91 16
Port : + 33 (0)6 86 82 07 04

tesseron@wanadoo.fr

Du 15 juin au 15 septembre : tous les jours, de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Entrée payante 3€, 5€ pour l'Ecomusée, gratuit pour les - de 16 ans. Visite guidée sur rendez-vous

Cognac, Pineau

Agriculture raisonnée

CB

28 Cognac Joan Brisson - Bambouseraie

Entre Cognac et Saint-Jean-d'Angély, Joan Brisson vous invite au rêve et à la sérénité. Exotisme et magie sont au rendez-vous dans ce jardin composé d'une soixantaine de variétés de bambous et de fleurs tropicales et méditerranéennes. Visite d'un intérieur charentais d'autrefois, distillerie et dégustation des Cognac et Pineau des Charentes de la propriété.

The Joan Brisson winery between Cognac and Saint-Jean-d'Angély invites you to come and dream in its peaceful setting. This exotic, magical garden has about 60 varieties of bamboo and tropical and Mediterranean flowers. Visit a typical Charentais home, the distillery, and taste the Cognac and Pineau des Charentes.

16 rue du Moulin - 17160 Matha
Lat N +45° 51' 37" Long W -0° 19' 24"

Tél : + 33 (0)5 46 58 25 07
Port : + 33 (0)6 67 05 45 40

brisson.joan@bbox.fr
www.cognac-brisson.com

De juin au 15 septembre : du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. Le reste de l'année sur rendez-vous. Visite de la Bambouseraie : 5€, 2€ pour les + de 12 ans. Groupes : 3€

Cognac, Pineau, Chanteclerc, Vins de Pays

Agriculture raisonnée

CB

29 Vignoble Février - Laurence et Emmanuel Février

Laurence et Emmanuel vous accueillent au sein de leur exploitation viticole, dont le bâtit date du XVIIIè siècle (porche, cour fermée...). Passionnés par le goût et les saveurs, ils vous proposent de découvrir une sélection du meilleur des produits viticoles dans une ambiance conviviale.

The beautiful basket-handle entrance opens into the family winegrowing estate that has been passed down to Emmanuel and Laurence. This independant winegrowers sell direct at the cellar door and are always delighted to show visitors their diverse heritage and products.

10, rue des Vallées - 17490 Maqueville
Lat N +45° 47' 57" Long W -0° 12' 59"

Tél. +33 (0)5 46 26 63 93
Port. +33 (0)6 10 75 96 52

vignoble.fevrier@wanadoo.fr
www.vignoble.fevrier.over-blog.com

Toute l'année du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h. Dimanche et jours fériés sur rendez-vous.

Cognac, Pineau, Vin de pays, Liqueurs, Jus de raisin

Agriculture raisonnée

CB

30 Le Cep Enchanté - Juliette et Jean François Quéron

Aventurez-vous dans notre parcours ludique dans les vignes. Découvrez le métier du vigneron, l'énigmatique Pineau des Charentes et le légendaire Cognac. 10 étapes interactives avec éclairages dynamiques, effets spéciaux, voix-off. Nouveauté 2015 : jeu sur tablette tactile - Devenez le héros de votre aventure !

Tour part of the vineyard, have fun and learn about Wines, Cognac and Pineau des Charentes and the wine grower's job. 10 interactive stages with lighting, special effects, voice overs. New in 2015 - Enjoy an interactive adventure ! Interactive game for children & adults.

4, rue de la Croix de l'Anglais
La Botte - 17490 Maqueville
Lat N +45° 48' 2" Long W -0° 11' 8"

Tél : + 33 (0)5 46 26 67 76

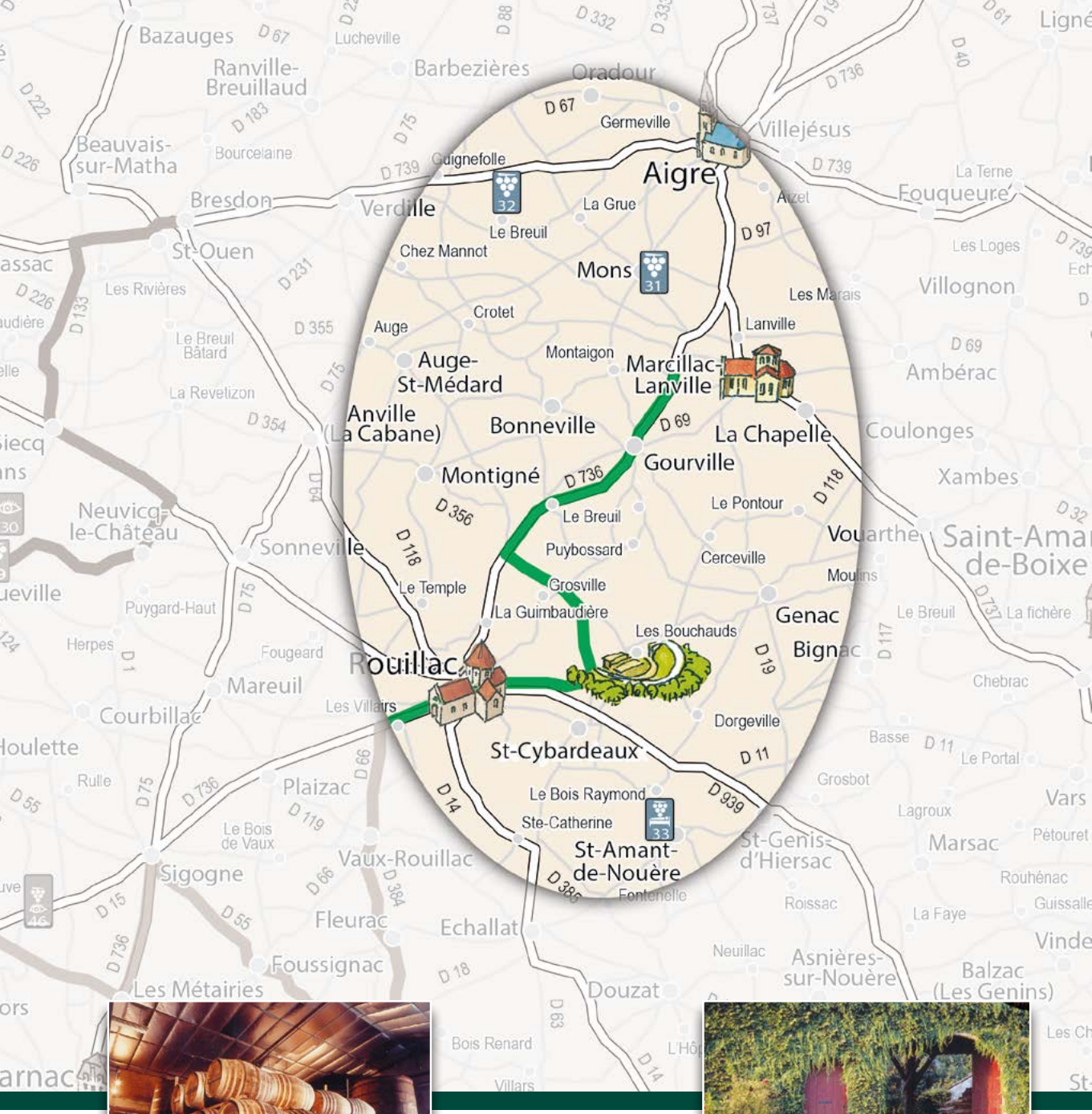
lecepenchante@gmail.com
www.lecepenchante.com

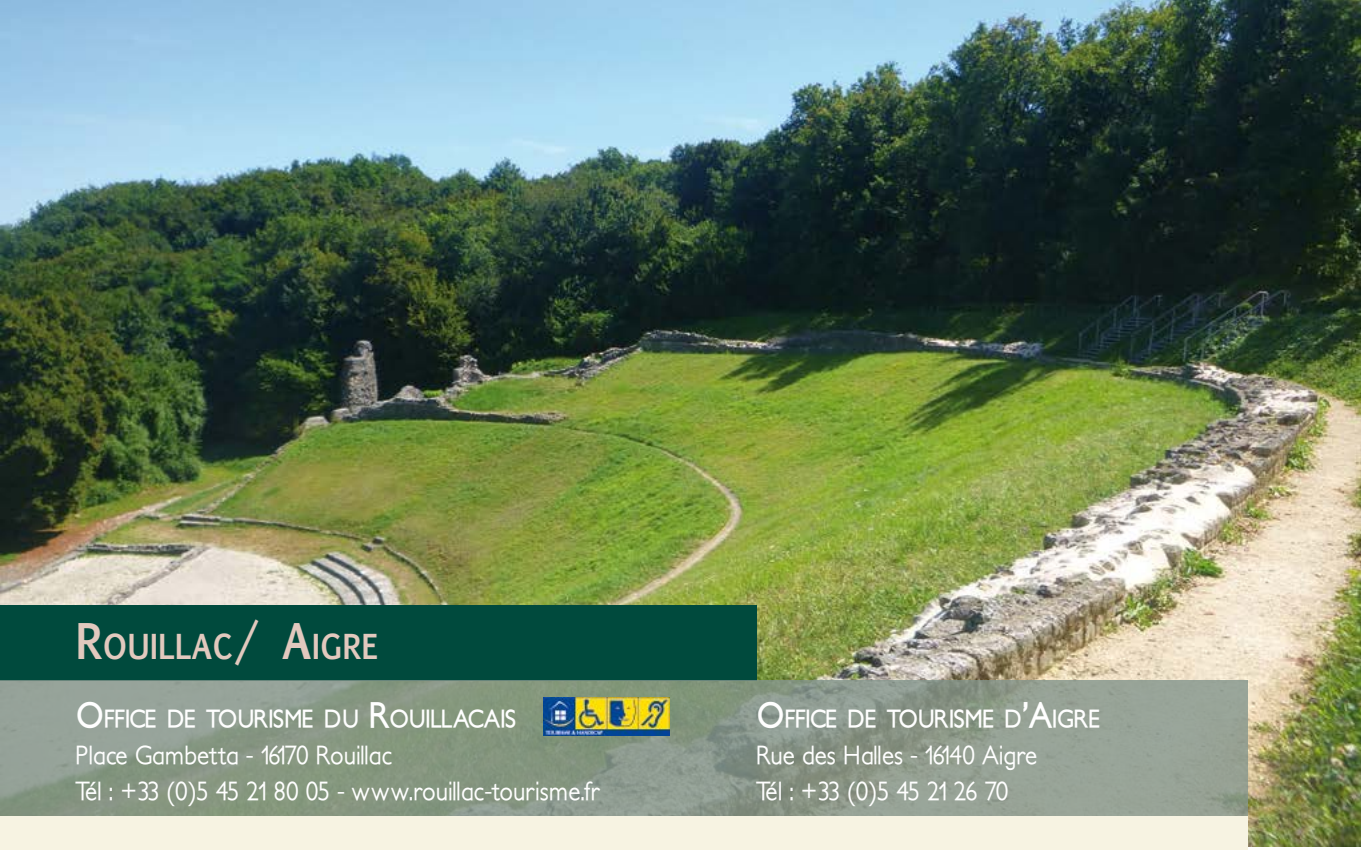
Du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h. Visite payante : à partir de 5,50€ par adulte

Cognac, Cognac Millésimés, Pineau, Vin de Pays charentais, Liqueurs et Jus de raisin

Agriculture raisonnée

CB


Bazauges
Lucheville
Ranville-Breuillaud
Barbezières
Oradour
Germeville
Villejésus
Beauvais-sur-Matha
Bourcelaine
Guignefolle
Aigre
Bresdon
Verdille
La Grue
Le Breuil
Chez Mannot
Mons
St-Ouen
Les Rivières
Crotet
Auge
Lanville
Le Breuil Bâtard
Montaigon
Auge-St-Médard
Marcillac-Lanville
La Revelizon
Anville (La Cabane)
Bonneville
La Chapelle
Gourville
Montigné
Le Breuil
Le Pontour
Neuvicq-le-Château
Sonneville
Puybossard
Cerceville
Le Temple
Grosville
La Guimbaudière
Genac
Les Bouchauds
Bignac
Puygard-Haut
Herpes
Fougeard
Rouillac
Mareuil
Courbillac
Les Villars
Dorgeville
St-Cybardeaux
Le Bois Raymond
Ste-Catherine
St-Amant-de-Nouère
Plaizac
Le Bois de Vaux
Vaux-Rouillac
Sigogne
Fleurac
Echallat
Foussignac
Les Métairies
Douzat
Villognon
Ambérac
Coulonges
Xambes
Saint-Amand-de-Boixe
Marsac
St-Genis-d'Hiersac
Asnières-sur-Nouère
Balzac (Les Genins)
Fontenelle
Roissac
Neuillac
Bois Renard
Villars



Rouillac/ Aigre

Office de tourisme du Rouillacais
Place Gambetta - 16170 Rouillac
Tél : +33 (0)5 45 21 80 05 - www.rouillac-tourisme.fr

Office de tourisme d'Aigre
Rue des Halles - 16140 Aigre
Tél : +33 (0)5 45 21 26 70

Selon l'Histoire locale, l'origine Gallo-romaine de Rouillac est associée au nom d'un certain Rullus, qui aurait bâti une villa en bordure de la via Agrippa.

Dans la même veine, la célèbre foire mensuelle du 27 serait peut-être l'héritière d'une antique manifestation commerciale dont la statuette d'Epona, déesse protectrice des chevaux et des cultures, serait représentative.

A peine à l'écart du tracé de la piste verte, le bois des Bouchauds abrite le sanctuaire rural de Germanicomagus. Son théâtre, qui pouvait accueillir cinq ou six mille spectateurs, est l'un des plus grands de la Gaule Romaine. Des vestiges de temples complètent le site archéologique.

According to local history the gallo-roman origin of Rouillac is linked to the name of a certain Rullus who is thought to have built a villa alongside the Via Agrippa. In a similar way the celebrated fair on the 27th of each month (one of the most important in the area) is perhaps directly descended from an ancient commercial festival, of which the statuette of Epona, goddess and protector of horses and crops, is symbolic.

Very close to the main green trail, the woods at Les Bouchauds shelter the rural sanctuary of Germanicomagus. Its amphitheatre, which could hold up to 5-6,000 spectators is one of the biggest in Roman Gaul. Remains of temples complete the archaeological site.

31 Laval Aubinaud (EARL) - Kathy Aubinaud

Planté sur un coteau escarpé, le vignoble de Mons offre une vue panoramique sur l'Angoumois, le Cognaçais et le Ruffécois. Parmi les spécialités de la maison, mention spéciale pour le chocolat...

Planted on this steep slope the vineyard of Mons offers a panoramic view other the Angoumois, the Cognaçais, and the Ruffécois. Among the specialities of the house, mention must be made of the chocolate with cognac and liqueur «16 en bulles»

Rue du bois de Montbrun - 16140 Mons
Lat N +45° 52' 5" Long W -0° 0' 48"

Tél : + 33 (0)5 45 21 12 02
Port : + 33 (0)6 81 72 95 45

laval.aubinaud@orange.fr

Du 15 juin au septembre du mardi au vendredi de 10h à 19h. Du 16 septembre au 14 juin du lundi au vendredi de 10h à 19h. Dimanche sur rendez vous.

Cognac, Pineau, 16 en Bulles, Chocolats, Méthode Traditionnelle

32 Roland Vilneau

Très ouverte au tourisme rural, la propriété viticole oriente sa production vers les Vins de Pays charentais dont elle s'est fait une spécialité : une variante à l'univers du Cognac représenté à l'espace d'accueil.

This winegrowing estate is an enthusiastic supporter of rural tourism. It produces mainly local wines («Vins de Pays charentais») and has made them something of a speciality. This a variation on the Cognac theme represented in the reception area.

Le Breuil - 4 rue Saint Vincent
16140 Verdille
Lat N +45° 52' 53" Long W -0° 4' 20"

Tél : + 33 (0)5 45 21 34 43
Port : + 33 (0)6 70 70 03 88

roland.vilneau@orange.fr

D'avril à octobre : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 17h à 19h de préférence sur rendez-vous. Le reste de l'année sur rendez-vous.

Vins de Pays

33 Domaine de la Chevalerie - Vignoble Pelletant - Loic Pelletant

La famille PELLETANT est très heureuse de vous accueillir sur son domaine. Venez y découvrir son histoire et de ses produits. Le Cognac, que vous soyez grand amateur ou découvreur de cette eau-de-vie reconnue dans le monde entier vous livrera ses secrets. Le Pineau et son histoire vous plongera à la fin du XVIème siècle, date à laquelle il a pris naissance. Les méthodes traditionnelles vous séduiront par leur fraîcheur et leur subtilité.

The PELLETANT family is very pleased to welcome you to its property to discover our history and products. Whether a great lover or a beginner of this world famous alcohol, Cognac will reveal its secrets. Pineau and his story will immerse you in the late 16th century, when it originated. Méthodes Traditionnelles will seduce you with their freshness and subtlety.

La Chevalerie - Route de la Vigerie
16170 Saint-Amant-de-Nouère
Lat N +45° 45' 7" Long W -0° 0' 52"

Tél. + 33 (0)5 45 96 88 53
Port. + 33 (0)6 70 55 77 26

contact@cognac-pineau-pelletant.com
www.cognac-pineau-pelletant.com

Toute l'année du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 19h et le samedi de 8h30 à 12h30. Ouvert les week-ends de juillet et d'août de 8h30 à 12h30 et de 14h à 19h.

Cognac, Pineau

Agriculture raisonnée

CB

Hébergements – Accommodations

33 **Gîte Vent d'Ange à Domi-Cile - 2 chambres**

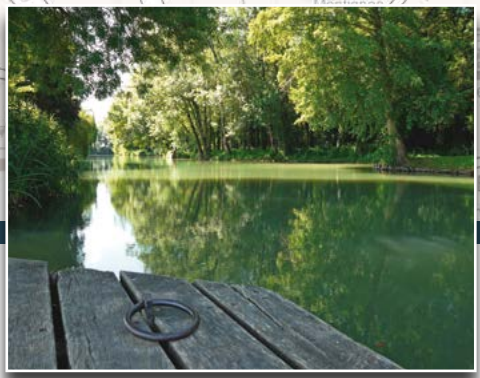
La Chevalerie - Route de la Vigerie
16170 Saint-Amant-de-Nouère
Lat N +45° 45' 7" Long W -0° 0' 52"

Tél. + 33 (0)5 45 96 88 53
Port. + 33 (0)6 74 15 76 82

contact@cognac-pineau-pelletant.com
Fermé en novembre, décembre et janvier

CB

Notes – Notes



Saintes

Office de tourisme de Saintes
Place Bassompierre - 17100 Saintes
Tél : +33 (0)5 46 74 23 82 - www.saintes-tourisme.fr

Ville-pont, cité portuaire, Saintes est depuis l'époque romaine un lieu stratégique de passage et d'échanges. Le sel, les peaux, les eaux de vie de Saintonge, les bois de tonnellerie et les pierres de construction y sont chargés et déchargés bien avant que les quais, aménagés au XVIIIème siècle, ne remplacent pas les anciens points d'accostage. Aujourd'hui une gabare touristique invite à remonter le temps.

Saintes was a bridge, a harbour and, since Roman times, a strategic route and centre of trade. Salt, skins, brandies from Saintonge, timber for casks and building stone were all loaded and unloaded here, long before the 18th-century quaysides replaced the old landing stages. Today, a river barge provides sightseeing cruises that take visitors back in time.

34 Cognac Grosperrin

Les Cognacs GROSPERRIN, vous proposent une visite intimiste au cœur d'une Maison de Cognac indépendante et artisanale, réputée dans le monde entier pour la qualité de ses produits. Vous y découvrirez les secrets du chai de vieillissement et de la sélection des eaux-de-vie destinées aux assemblages, et tous les aspects techniques, souvent méconnus, du Cognac. La visite se terminera dans le laboratoire pour une dégustation de vieux Cognacs et de vieux Pineaux. Cave à vins, spirithèque et cognathèque à découvrir sur place.

The Cognacs GROSPERRIN, offer you an intimate visit into the heart of one of the last independent cognac house, famous all around the world for the quality of its products.You will discover the secrets of ageing, and the selection of "eaux-de-vie" for the "assemblage", and all the technical aspects, often unknown, of Cognac production. The visit will end by a tasting of old Cognacs and very old Pineau in the private laboratory of the cellar's master. You will then be welcome to visit our wine cellar, and the Cognatheque.

1 rue de Courbiac - Port Rousselle - 17100 Saintes
Lat N +45° 45' 10" - Long W -0° 37' 51"

Tél : + 33 (0)5 46 90 48 16 / + 33 (0)5 46 90 69 03

lacale@yahoo.fr
www.lagabare.com

Du lundi au vendredi de 9h à 19h, le samedi de 10h à 19h

Visite gratuite, Atelier d'assemblage 50€

CB

35 Domaine et Distillerie Brillouet - Janine et André, Baïba et Jean-Marc Brillouet

Vous recherchez des Cognacs et Pineaux de production familiale, artisanale ; vous aimeriez connaître la véritable et passionnante histoire de la distillation, des alambics, du cognac et du pineau. Alors venez au Domaine et Distillerie Brillouet. Une famille de distillateurs-viticulteurs et conteurs vous ouvre ses portes pour vous transmettre sa passion.

In Pirelonge, a hamlet filled with a thousand and one scents, a family of wine producers and distillers will give you an insight into the traditional Saintonge with its distilleries, museum (Musée des Alambics), perfume workshop (Atelier des Parfums) and Fragrance Trail. A delight for the nose and the palate.

Hameau de Pirelonge - 3 chemin de chez Pureau - 17600 Saint-Romain-de-Benet
Lat N +45° 41' 1" Long W -0° 51' 4"

Tél : + 33 (0)5 46 02 00 14
Port : + 33 (0)6 75 55 31 06

distillerie.brillouet@wanadoo.fr

Tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h (Boutique). Visites sur rendez-vous : 6,5€ par adulte, enfants gratuits

Pineau, Cognac, Jus de raisin gazeifié, Liqueurs, Mousseux, Méthode traditionnelle

Agriculture raisonnée

CB

36 Clos de Nancrevant - Caroline Quéré-Jelineau et Matthieu Jelineau

Sur une exploitation typiquement charentaise, Caroline et Matthieu, vignerons-bouilleurs de cru, vous feront tout découvrir de leur métier et de leurs produits. Du pied de vigne à la bouteille, toutes les étapes n'auront plus aucun secret pour vous. Visite des chais de vinification, de vieillissement, de la distillerie avec son alambic traditionnel et dégustation.

At the top of a riverside village stands a delightful Saintonge house and a wood-fired still. Visitors receive a warm, friendly welcome from a young couple of winegrowers that ensure the right frame of mind in which to appreciate the range of products made on the estate.

75, chemin de Nancrevant - 17610 Chaniers
Lat N +45° 44' 50" Long W -0° 32' 9"

Tél : + 33 (0)5 46 91 09 34

closdenancrevant@sfr.fr
www.closdenancrevant.com

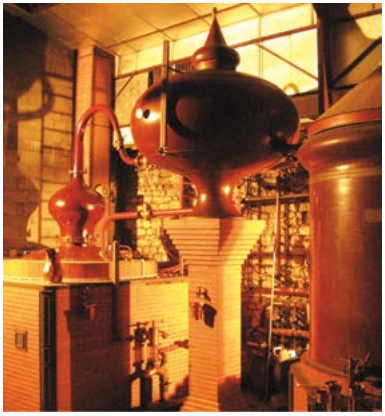
En juillet et août de 10h à 12h et de 14h à 19h. De septembre à juin : le samedi de 14h à 19h sur rendez-vous.

Cognac, Pineau, Vins de Pays Charentais, Jus de raisin, Liqueurs, Méthode traditionnelle

Lutte raisonnée

CB

37 Logis de la Folle Blanche - Paul Bossuet



Dans une propriété du XVIème siècle portant le nom du cépage qui fit la renommée du Cognac, la famille Bossuet, Vignerons indépendants, vous propose de découvrir la fabrication du Pineau et du Cognac devant leur superbe alambic et un chai de vieillissement.

In a 16th century estate named after the variety of grape that made Cognac famous the Bossuet family of independent winegrowers give you a chance to find out how Pineau and Cognac are made in their superb still and cellar.

Senouches - 2, chemin des Terrières
17610 Chaniers
Lat N +45° 43' 56" Long W -0° 31' 11"

Tél : + 33 (0)5 46 91 51 90

bossuet.logisdefolleblanche@wanadoo.fr
www.logisdefolleblanche.fr

Toute l'année, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Le dimanche sur rendez-vous.

Cognac, Pineau, Crèmes et Liqueurs de fruits au Cognac, Cocktails

CB

38 Maison Bernard Bégaud - Chantal et Bernard Bégaud

S'arrêter à la ferme de Chantal et Bernard Bégaud c'est partager une histoire et découvrir les valeurs paysannes qu'ils pratiquent. Du vignoble au chai en passant par la distillerie artisanale au bois, ils auront plaisir à vous présenter leur métier. Un havre de paix pour une halte et une boutique de produits du terroir bien garnie.

Stopping at Chantal and Bernard Bégaud's farm means sharing a story and discovering the peasant values that they practice. From the vineyard to the cellar, passing through the wooden craft distillery, they will have the pleasure of explaining their profession to you. A haven of peace for a stopover and a boutique well stocked with local produce.

La Métairie de la Barre - 19 rue des Grelots - 17770 Vilars-les-Bois
Lat N +45° 43' 56" Long W -0° 31' 11"

Tél : + 33 (0)5 46 94 95 36

contact@bernardbegaud.net
www.bernardbegaud.net

Toute l'année sur rendez-vous

Cognac, Pineau, Vins de Pays et Liqueurs

Agriculture raisonnée

CB

Restaurants - To eat out

39 Le Moulin de la Baine

14, rue Colbert - 17610 Chaniers
Lat N +45° 42' 47" Long W -0° 32' 54"

Tél : +33 (0)5 46 91 12 92

info@moulin-baine.com - www.moulin-baine.com
Fermé du 15 novembre au 13 février

CB ancv Ticket Restaurant

Hébergements - Accomodations

40 La Rotonde

2, rue Monconseil - 17100 Saintes
Lat N +45° 44' 35" Long W -0° 38' 2"

Tél : +33 (0)6 87 51 70 92

www.laboutiquedelarotonde.com
laure@laboutiquedelarotonde.com

CB

41 Logis de l'Astrée

Le Logis - 17770 Saint-Bris-des-Bois
Lat N +45° 46' 10" Long W -0° 29' 27"

Tél : + 33 (0)5 46 93 44 07

www.logis-astree.fr - sophie@logis-astree.fr
Fermeture annuelle en janvier et février

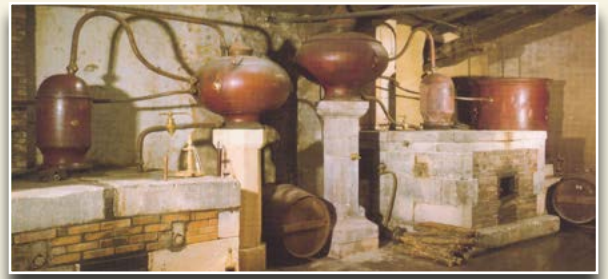
CB ancv

A visiter – To visit

35 Hameau de Pirelonge

Hameau de Pirelonge - 3 chemin de chez Pureau 17600 Saint-Romain-de-Benet
Lat N +45° 41' 1" Long W -0° 51' 4"
Tél. + 33 (0)5 46 02 00 14
distillerie.brillouet@wanadoo.fr

CB



42 Musée des Bujoliers

6, rue de la Mérine - 17770 Saint-Césaire
Lat N +45° 45' 57" Long W -0° 29' 44"

Tél. + 33 (0)5 46 91 98 11
Port. + 33 (0)6 65 56 92 18

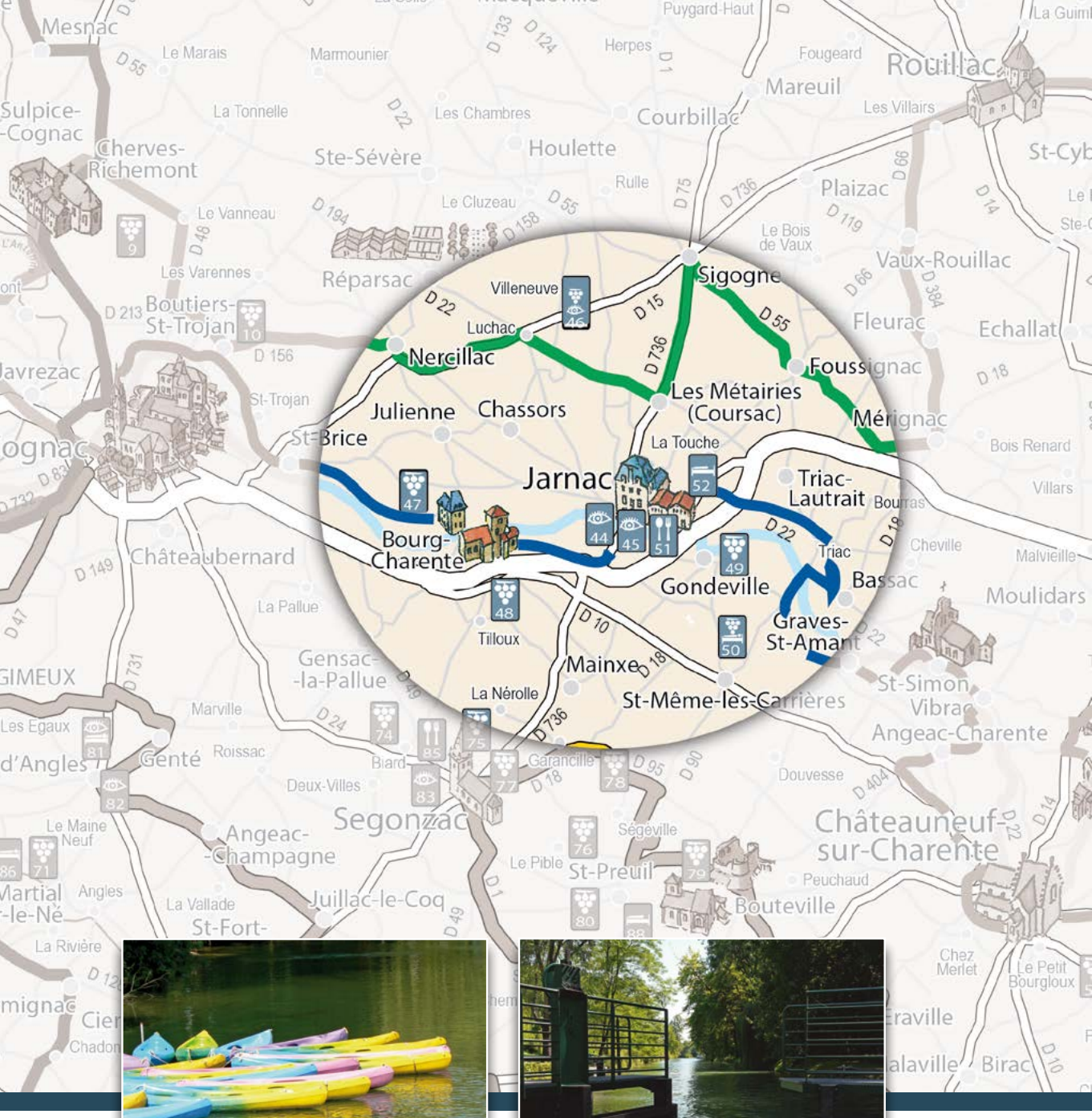
fontdouce-coran@wanadoo.fr
www.saintbris-saintcesaire.com

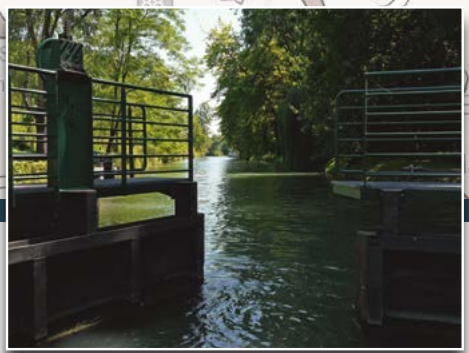
43 Balade en Gabare « Ville de Saintes »

Place Bassompierre - 17100 Saintes
Lat N +45° 44' 46" Long W -0° 37' 42"
Tél : + 33 (0)5 46 74 23 82
accueil@saintes-tourisme.fr
www.saintes-tourisme.fr

Tous les jours du 4 juillet au 18 septembre. Les week-ends en mai et juin. De 1 à 3 départs par jour.
Adultes à partir de 6,50€ Enfants à partir de 5,50€

CB


Villeneuve
Sigogne
Luchac
Nercillac
Foussignac
Les Métairies
(Coursac)
Julienne
Chassors
St-Brice
La Touche
Jarnac
Triac-
Lautrait
Bourg-
Charente
Triac
Gondeville
Bassac
Graves-
St-Amant
Tilloux
Mainxe
La Nérolle
St-Même-les-Carrières
Mesnac
Le Marais
Marmounier
Herpes
Puygard-Haut
Fougeard
Rouillac
Mareuil
Les Villairs
Sulpice-
-Cognac
La Tonnelle
Les Chambres
Courbillac
Cherves-
Richemont
Ste-Sévère
Houlette
Rulle
Plaizac
Le Vanneau
Le Cluzeau
Le Bois
de Vaux
Vaux-Rouillac
Les Varennes
Réparsac
Boutiers-
St-Trojan
Fleurac
Echallat
Javrezac
St-Trojan
Mérignac
Bois Renard
Villars
Châteaubernard
La Pallue
Cheville
Malvieille
Moulidars
Gensac-
-la-Pallue
St-Simon
Vibrac
Angeac-Charente
Marville
Les Egaux
Genté
Roissac
Biard
Garancière
Douvesse
Deux-Villes
Segonzac
Le Maine
Neuf
Angeac-
-Champagne
Ségeville
Châteauneuf-
sur-Charente
Le Pible
St-Preuil
Peuchaud
Martial
Angles
Juillac-le-Coq
La Vallade
St-Fort-
Bouteville
La Rivière
Chez
Merlet
Le Petit
Bourgloux
Chadon
Birac



Jarnac

Office de tourisme de Jarnac
7 Quai de l'Orangerie - 17200 Jarnac
Tél : +33 (0)5 45 81 09 30 - www.jarnac-tourisme.fr

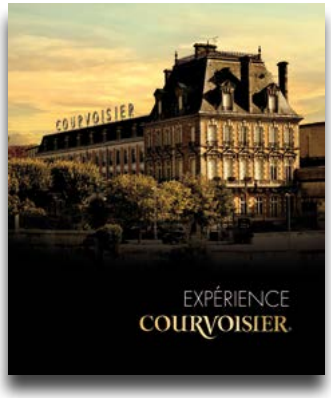
Si le Cognac s'était appelé «Jarnac», la petite ville qui baigne la langoureuse Charente serait-elle restée si sereine ? Jarnac doit sa prospérité à ces grands noms du négoce que sont Courvoisier, Hine, Delamain, Royer, A.E Dor et Braastad. Longtemps les maillets des tonneliers résonnèrent à travers les ruelles. Les chais, ouverts sur les quais, virent les précieux fûts s'embarquer vers les lointains rivages.

If « Cognac » had been called «Jarnac» would this little town, gathered round the slow moving Charente, have remained so tranquil ? Jarnac owes its prosperity to those great trading houses of Courvoisier, Hine, Delamain, Royer. For years the sound of barrelmakers'hammers resounded in the narrow streets, and the wine stores along the quaysides witnessed those precious casks being loaded for distant destinations.

44 Courvoisier, le Cognac de Napoléon

Embarquez pour un voyage à travers deux siècles pour partager nos secrets, notre passion et découvrir notre histoire. A Jarnac, sur les bords du fleuve Charente, nos visites exclusives vous permettront de vivre des moments inoubliables.

Unlock our secrets, share our passion and journey through almost two centuries of our history at the home of Courvoisier. On the banks of the river Charente, discover our story and experience our craft for yourself. Our exclusive tours offer unforgettable moments for you to savour.



2 place du Château - 16200 Jarnac
Lat N +45° 40' 41.86" Long W -0° 10' 25.05"

Tél : + 33 (0)5 45 35 56 16

visites.courvoisier@beamsuntory.com - www.courvoisier.com

Du 2 au 31 mai et du 1 au 17 octobre : du mardi au samedi (10h-13h et 14h-18h). En juin et septembre : du lundi au samedi (10h-13h et 14h-18h) En juillet et août : tous les jours de 10h30 à 18h30 (les samedis et dimanches : 11h – 18h30) Hors saison : les mardis et jeudis (13h – 18h) Visites Premium : tout au long de l'année sur réservation

Visite payante à partir de 10 euros (Tarif enfant : 5 euros)

CB

45 Thomas Hine & Co

La Maison HINE, fondée en 1763, se situe à Jarnac sur les rives de la Charente. Visitez une Maison de Cognac différente des autres avec son jardin fleuri et sa cour intérieure qui a gardé son charme d'antan, à l'époque où la famille Hine y vivait. Notre circuit de visite vous propose la découverte de notre maison, de notre «Paradis» et de nos vieux chais, gardiens du secret de nos célèbres millésimes, réputés dans le monde entier.

For over 250 years, the quality of HINE cognacs, refined through six generations, has been recognised all over the world. The House of HINE, founded in 1763, stands on the banks of the Charente river in Jarnac. Visit a cognac House 'unlike any others', with its garden and authentic courtyard from which the rooms where the Hine family used to live can be seen. Discover HINE's «Paradis» and explore the ancient cellars, in the deepest of which, lies the secret of its famous vintages.

16, quai de l'Orangerie - 16200 Jarnac
Lat N +45° 40' 45" Long W -0° 10' 38"

Tél : + 33 (0)5 45 35 59 59

info@hine.fr
www.hine.com

Du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h, le vendredi de 9h à 12h.

Visite guidée et gratuite sur rendez-vous

CB

46 Les Frères Moine - François Moine

Les Frères Moine vous accueillent pour vous faire partager leur passion de la vigne, de la distillation et du vieillissement de ses produits.

Amateurs d'art, ils vous proposent de mai à octobre des expositions d'art plastique.

The MOINE brothers welcome you in their vineyard in order to share their passion of vine, distillation and Cognac ageing.

Art lover, the family proposes art exhibitions, from May to October, in their showroom «Le Preswar».

1, Rue de la Boucle - 16200 Chassors
Lat N +45° 43' 41" Long W -0° 11' 37"

Tél : +33 (0)5 45 80 98 91

lesfreres.moine@wanadoo.fr
www.moinefreres.fr

Du 16 septembre au 14 juin : du lundi au vendredi de 14h30 à 18h et le samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h. Du 15 juin au 15 septembre : du lundi au samedi, de 10h à 12h et de 14h30 à 18h

Cognac, Pineau, Vin de Pays, Jus de raisin, pétillant de raisin

Agriculture raisonnée

CB

47 La Grange du Bois - Elisabeth Belenfant

Au coeur d'un hameau patrimonial du XVIIème siècle où le vin des coteaux est distillé depuis 1727, la maitresse de maison de cette demeure typiquement charentaise, vous fait découvrir avec enthousiasme la fabrication « à l'ancienne » du Cognac et du Pineau des Charentes.

As the heart of an old family hamlet where wine from the slopes has been distilled since 1727 the house radiates a charm which is a reflection also of the personality of the proprietor. The nearby river brings a soft luminosity to the surrounding verdure.

La Grange du Bois - 16200 Julienne
Lat N +45° 40' 57" Long W -0° 13' 45"

Tél : + 33 (0)5 45 81 10 17
Port : + 33 (0)6 26 10 22 22

lagrangedubois16@orange.fr
www.lagrangedubois.com

D'avril à octobre : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Le dimanche sur rendez-vous. De novembre à mars : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h et le samedi de 14h à 18h. Le dimanche sur rendez-vous.

Cognac, Pineau

CB

48 Domaine Pautier - Nadine et Patrick Pautier

La tradition est de mise dans cette demeure de caractère, propriété familiale depuis cinq générations. Grâce à un ensoleillement idéal du vignoble et un savoir-faire ancestral, vous découvrirez une large palette d'arômes qui fait toute la richesse et l'authenticité du Pineau des Charentes du Domaine Pautier.

Tradition is all-important in this imposing house, a family property for five generations. The perfect exposure of the vineyard to the sun and the atmosphere of the old wine stores are revealed in the Pineau.

23, route de la grande Champagne
Veillard - 16200 Bourg-Charente
Lat N +45° 39' 59" Long W -0° 12' 35"

Tél : + 33 (0)5 45 81 24 89
Port : + 33 (0)6 74 21 56 88

domaine.pautier@cerfrance.fr
www.domaine-pautier.com

D'avril à octobre : du lundi au vendredi de 10h à 12 et de 15h à 18h30 et le samedi de 9h à 12h. De novembre à mars : le mardi de 10h à 12 et de 15h à 18h30 et le vendredi de 15h à 18h30

Pineau, Emous'tillant

CB

49 Distillerie Léonard - Chantal et Jacky Léonard

Le circuit touristique pédestre sur demande et les recettes de cuisine de Monique comptent parmi les détails qui personnalisent l'accueil à la propriété. Quant à la boutique où l'on déguste, elle fait souvent office de salon de bavardage.

A scenic walking circuit by appointment and Monique's cooking recipes are among the attractions which characterise the welcome here. As for the shop where you sample the produce it serves just as much as a centre of discussion.

4, route Saint Même - 16200 Gondeville
Lat N +45° 39' 51" Long W -0° 8' 49"

Tél : + 33 (0)5 45 81 67 49
Port : + 33 (0)6 71 88 10 78

a2cj@sfr.fr

Tous les jours sur rendez-vous

Cognac, Pineau, Liqueurs, Jus de raisin

Agriculture raisonnée

CB

50 EARL des Renfermis - Sylvain Lascaux

Dans le domaine familial fondé en 1921, Sylvain cultive la vigne, transforme le raisin et présente l'ensemble des étapes de fabrication des produits. Le logis propose aussi des gîtes ruraux.

In this family domain founded in 1921, Sylvain cultivâtes his vines, transforms the grape and explains the various stages in the creation of his products. The manor also has gîtes ruraux.

Logis Renfermis - 16720 St-Même-les-Carrières
Lat N +45° 39' 5" Long W -0° 8' 54"

Tél : + 33 (0)5 45 81 90 48
Port : + 33 (0)6 08 05 66 05

earl.des.renfermis@orange.fr
www.sylvainlascaux.fr

D'avril à octobre : tous les jours de 8h à 12h et de 14h à 19h. De novembre à mars : du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h. Le weekend sur rendez-vous.

Cognac, Pineau, Vin de Pays, Chocolat au Cognac, Jus de raisin, Sylvagnac

Agriculture raisonnée

CB

46 Circuit du Chêne - Les Frères Moine

La famille Moine vous fait découvrir l'importance du bois de chêne dans l'élaboration du Cognac. Touristique, pédagogique et culturel, le «Circuit du Chêne» confronte le visiteur à la magie des métiers de la tonnellerie, de la distillation et du vieillissement du Cognac

The Moine Family allows you to discover the importance of oakwood in the making of Cognac. Their «Circuit du Chêne» has touristic, educational and cultural values, and confront you to the art and magic of the cooperage, distillation and Cognac ageing trades.

1 Rue de la Boucle - 16200 Chassors
Lat N +45° 43' 41" Long W -0° 11' 37"

Tél : +33 (0)5 45 80 98 91

lesfreres.moine@wanadoo.fr
www.moinefreres.fr

Du 15 juin au 15 septembre : les mardis et jeudis, départ de la visite à l'office de tourisme de Jarnac à 14h. Autres dates sur rendez-vous.

Visite payante : adultes 6,50€, enfants de 8 à 13 ans 5,50€

CB

Restaurants – To eat out

51 Restaurant du Château - Ludovic Merle

15, place du Château - 16200 Jarnac
Lat N +45° 40' 45" Long W -0° 10' 21"

Tél : + 33 (0)5 45 81 07 17
Port : + 33 (0)6 81 17 44 62

contact@restaurant-du-chateau.com
www.restaurant-du-chateau.com

Fermeture annuelle les 2 premières semaines de mars et de novembre

CB · Ticket Restaurant

Hébergements – Accomodations

50 Logis du Renfermis

16720 Saint-Même-les-Carrières
Lat N +45° 39' 5" Long W -0° 8' 54"

Tél : + 33 (0)5 45 81 90 48

www.sylvainlascaux.fr
earl.des.renfermis@orange.fr

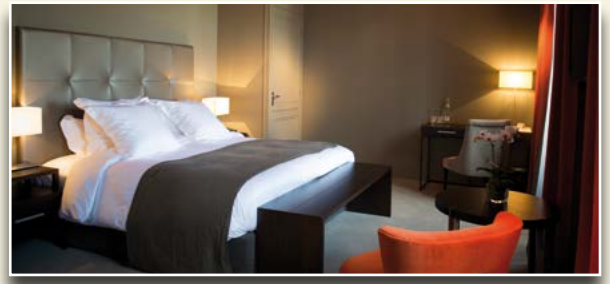
52 Le Ligaro - 10 chambres

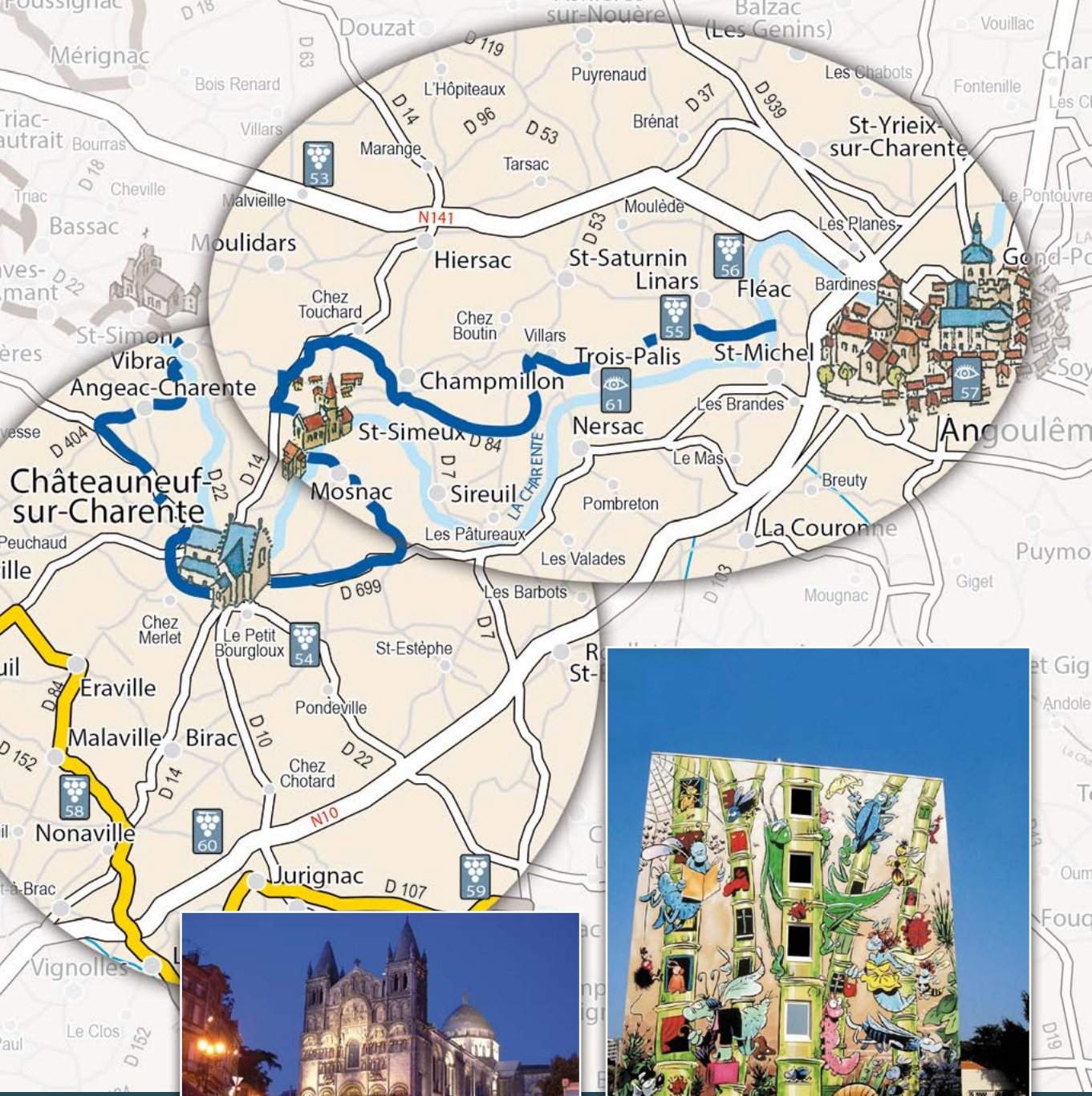
74 Grand Rue - 16200 Jarnac
Lat N +45° 40' 50" Long W -0° 10' 38"

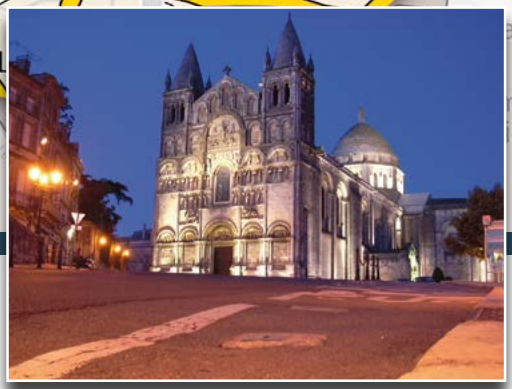
Tél : + 33 (0)5 45 32 71 38

contact@hotel-ligaro.com - www.hotel-ligaro.com

Fermeture annuelle en janvier et février




Châteauneuf-sur-Charente
Mosnac
St-Simeux
Champmillon
Hiersac
Moulidars
Angeac-Charente
St-Simon
Vibrac
Malvieille
Marange
Tarsac
L'Hôpiteaux
Puyrenaud
Douzat
Sireuil
Pombreton
Les Pâtureaux
Les Valades
Les Barbots
Le Petit Bourgloux
Chez Merlet
St-Estèphe
Eraville
Malaville
Birac
Pondeville
Chez Chotard
Nonaville
Jurignac
Vignolles
Chez Touchard
Chez Boutin
Villars
Trois-Palis
St-Michel
Nersac
Les Brandes
Le Mas
Breuty
La Couronne
Mougnac
Giget
Fléac
St-Saturnin
Linars
Moulède
Brénat
St-Yrieix-sur-Charente
Les Planes
Bardines
Les Chabots
Balzac (Les Genins)
Vouillac
Fontenille
Mérignac
Bois Renard
Bourras
Cheville
Bassac
Triac
Le Clos
Le Pontouvre
Soyaux
Puymoyen
Andoleau
Oumours
Foucaudière
N141
N10
D 699
D 14
D 22
D 7
D 84
D 404
D 152
D 107
D 103
D 53
D 37
D 939
D 96
D 119
D 63
D 18
D 10
LA CHARENTE



Angoulême/ Châteauneuf

Office de tourisme d'Angoulême
Place des Halles - 16000 Angoulême
Tél : +33 (0)5 45 95 16 84
www.angouleme-tourisme.com

Office de tourisme de Châteauneuf
2, rue du Général Leclerc - 16120 Châteauneuf
Tél : +33 (0)5 45 97 13 32 -
www.tourisme-chateauneufsurcharente.com

A Châteauneuf-sur-Charente, le Bain des Dames retient les amateurs de jeux d'eau, et les anciens chemins de halage font le bonheur des promeneurs.

C'est en butant sur le rocher d'Angoulême que la rivière Charente s'oriente vers la mer et prend sa dimension de fleuve. A la fin du XVIIIème siècle, l'aménagement d'écluses à sas fait du port angoumoisin de l'Houmeau le « terminus » amont du trafic gabarier. Depuis le déclin de l'industrie papetière, qui avait assuré sa prospérité, la capitale administrative du département de Charente trouve un nouvel essor en jouant la carte de l'Image. Du festival international de la Bande Dessinée au pôle Magelis, autour duquel se développe les nouvelles technologies de l'image et du film d'animation, Angoulême suscite les initiatives créatives.

At Châteauneuf-sur-Charente, a river stop on our trail, the Bain-des-Dames will delight lovers of water games, and the ancient towpaths bring pleasure to walkers. When the River Charente hits the rock at Angoulême, it turns towards the sea and becomes a much wider river. In the late 18th century, the building of locks made the harbour at L'Houmeau the upstream «terminus» for river barges. Since the decline of the paper industry that had brought such prosperity to the administrative capital, or "county town", of Charente, it found a new growth industry – Imaging. From the International Comic Book Festival to the Magelis Centre that provides the focus for businesses based on new technology in the imaging and animated film industries, Angoulême has seen a number of creative initiatives.

53 Cognac Rémy Couillebaud

La visite dégustation à la distillerie familiale est complétée par la découverte d'un musée rural d'objets anciens. Depuis 1995, nous élaborons des lots de Cognac millésimés. Après 20 années de patience, les Cognacs vous seront proposés.

A tasting session at the family distillery at the Maine Ormeau, in the Fins Bois area, is rounded off with a visit to their country museum which displays rural and traditional artefacts.

Malvieille - RN 141 - 16290 Moulidars
Lat N +45° 40' 33" Long W -0° 1' 54"

Tél : + 33 (0)5 45 90 91 27
Port : + 33 (0)6 88 17 52 10

cognac.couillebaud@wanadoo.fr
www.cognac-couillebaud.com

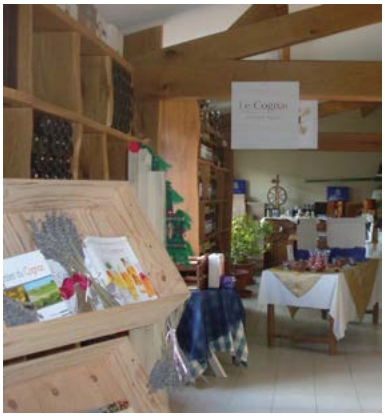
D'avril à octobre, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Le dimanche sur RDV. De novembre à mars, du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Le dimanche sur rendez-vous.

Cognac, Pineau, Vins de Pays

Agriculture raisonnée

CB

54 Domaine Malakoff - François Sardin



Des soldats, rescapés de la guerre de Crimée, creusèrent une cave sous la maison, à même le roc. «C'est aussi dur qu'à la bataille de Malakoff», s'écria l'un d'eux. En vertu de quoi le Pineau n'y vieillit que mieux.

Some soldiers, survivors of the Crimean War, dug a cave out of the rock under the house.» It's as hard as the battle of Malakoff « one of them cried. As a result of which the Pineau ages better ! Camping-car site.

Malakoff - 16120 Châteauneuf-sur-Charente
Lat N +45° 34' 58" Long W -0° 1' 58"

Tél : + 33 (0)5 45 62 54 77
Port : + 33 (0)6 80 73 40 95

sardin.francois@wanadoo.fr

Tous les jours de 9h à 12h et de 15h à 19h (sur rendez-vous)

Cognac, Pineau, Vins De Pays, Pétillant de raisin, Chocolat

Agriculture raisonnée

55 Pineau Roussille - Pascal Roussille

Les bâtiments en enfilade suivent les étapes de la fabrication du cognac, du pressoir à la distillerie où trônent deux alambics, puis au chai. La présentation des outils d'antan renvoie au temps des durs labeurs et des vendanges joyeuses.

A line of buildings houses the production stages of cognac from the press to the distillery, dominated by its too stills, then on to the wine stores. An exhibition of old Tools brings back those earlier days of hard toil and joyful wine harvests.

21, rue de Libourdeau - 16730 Linars
Lat N +45° 38' 50" Long W +0° 3' 47"

Tél : +33 (0)5 45 91 05 18

sca.pineau-roussille@terre-net.fr
www.pineau-roussille.com

Du lundi au vendredi, de 8h à 12h et de 14h à 19h. Le samedi, de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Dimanche et jours fériés sur rendez-vous

Cognac, Cognac millésimé, Pineau, Liqueurs et Jus de raisin

Agriculture raisonnée

CB

56 GAEC des Sazaris - Jean Dumergue

Dominant la vallée de la Charente, notre exploitation familiale se situe aux portes d'Angoulême. Au cours de la visite de la distillerie et des chais, vous aurez une explication détaillée sur la fabrication du Cognac et du Pineau des Charentes. Nous aurons le plaisir de vous offrir une dégustation gratuite. Pour terminer, vous aurez l'agréable surprise de découvrir un petit musée 1900.

Our family business lies on the outskirts of Angoulême overlooking the Charente Valley. During your visit to the distillery and cellars, you'll be given a detailed explanation of how cognac and Pineau des Charentes are made and we'll have the pleasure of offering you a free taste. To round off the visit, we have a surprise for you – a small museum of exhibits dating from the 1900's.

6, rue de la Mairie
16730 Fléac
Lat N +45° 39" Long W -0° 05' 49"

Tél : + 33 (0)5 45 91 04 07

www.gaecdessazaris.fr
mail@gaecdessazaris.fr

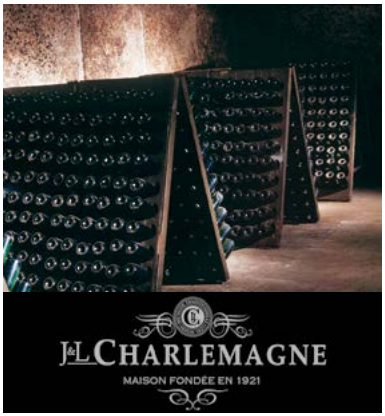
Tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h, sur rendez-vous.

Cognac, Pineau

Agriculture raisonnée

CB

57 Caves Charlemagne



Venez découvrir les 6000 m² des caves Charlemagne au cœur d'Angoulême pour acquérir les secrets de l'élaboration de vins effervescents selon l'authentique méthode traditionnelle. En 1921, Lucien Charlemagne oenologue de Reims créa «Les caves Charlemagne» à Angoulême, puisant leur source au coeur des vignes ancestrales de la région de Cognac. La diversité des cépages sélectionnés dans nos cuvées leur confère à chacune un caractère unique et inimitable qui ravit les amateurs de grands vins effervescents.

In 1921, Lucien Charlemagne, oenologist from Reims, created «The Charlemagne cellars» in Angouleme, drawing their sources inside the ancient vineyards of the Cognac region. Come and discover the 6000 square meters of the Charlemagne wine cellars in the heart of Angouleme to enter the secrets of sparkling wines making according to the authentic traditional method. The diversity of the grape varieties gives to each one a unique and inimitable taste which will delight amateurs of sparkling wines.

15, impasse du Tropic
16000 Angoulême
Lat N +45° 38' 35" Long W +0° 10' 15"

Tél : + 33 (0)5 45 95 02 77

www.charlemagne.fr
contact@charlemagne.fr

Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30.

Cognac, Pineau, Vins de Pays, Méthode traditionnelle

CB

58 Gauthier Bernard et Fils (EARL) - Bernard, Patrice, Vincent Gauthier

De père en fils depuis 250 ans, la famille Gauthier élève comme ses enfants ses Cognacs de Grande Champagne qui, lorsqu'ils sortent de leur Réserve, se montrent généreux des valeurs acquises à l'école d'un vrai savoir-vivre.

From father to son for 250 years the Gauthier family has raised its Grande Champagne Cognacs with the same care and affection as its children. These cognacs, when they are taken from the reserve, offer qualities rooted in a history of real expertise

Chez Nadaud - 16120 Malaville
Lat N +45° 32' 44" Long W -0° 4' 47"

Tél : +33 (0)5 45 97 53 19
Port : +33 (0)6 07 34 41 04
Port : +33 (0)6 24 96 05 33

b.gauthier.earl@wanadoo.fr

Tous les jours de 9h à 19h

Cognac Pineau

Agriculture raisonnée

CB

59 ABK6 - Domaines Abecassis Cognac

Découvrez les secrets de l'élaboration de nos Cognacs de propriétaires, au fil d'une visite complète de la vigne au verre de Cognac. Vous voyagerez au cœur de notre Savoir-Faire et découvrirez notre patrimoine au sein d'un domaine eco-responsable où toutes les étapes de la production sont pensées pour limiter leur impact sur l'environnement.

Enter the heart of « Chez Maillard » estate and find out the secrets of the transformation of wine into Cognac. Come and discover the estate's « eau-de-vie » secretly housed in our cellars. You will be welcomed to our eco-friendly estate where each production step is carried out with the objective of respecting the environnement.

Domaine de Chez Maillard - 1 route du Ménager - 16440 Claix
Lat N +45° 32' 4" Long W+0° 1' 42"

Tél : +33 (0)5 45 66 35 72

contact@abk6-cognac.com
www.abk6-cognac.com
www.cognac-visites.com

De juin à septembre : tous les jours de 10h à 17h (le dimanche sur rendez-vous). D'octobre à mai : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.

Visite payante à partir de 8€ par adulte

Cognac, Pineau, Cognac millésimés, Liqueurs

CB

60 Cognac Prisset - Domaine de la Font de Bussac - Annie et Roger Prisset

La Petite Champagne donne d'élégants Cognacs aux arômes de fleurs, de fruits, de bois, d'épices à déguster tels quels. On les savoure aussi en confitures, à tartiner avec passion dès le petit déjeuner.

Balade possible en petit train.

The Petite Champagne produces elegant cognacs with the aromas of flowers, of fruit, of wood or of spices to be tasted as you find them. Your savour them also in the jellies to be spread joyfully at breakfast time.

Puycaillon - 16250 Jurignac
Lat N +45° 32' 47" Long W -0° 3' 6"

Tél : + 33 (0)5 45 66 37 55
Port. : + 33 (0)6 82 14 32 19

www.cognac-prisset.fr
roger.prisset@libertysurf.fr

Du lundi au vendredi, de 8h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi sur rendez-vous. Visite en petit train du domaine : du 15 mai à fin septembre sur rendez-vous. Visite payante.

Cognac, Pineau

Agriculture raisonnée

CB

A visiter – To visit

61

Chocolaterie Letuffe

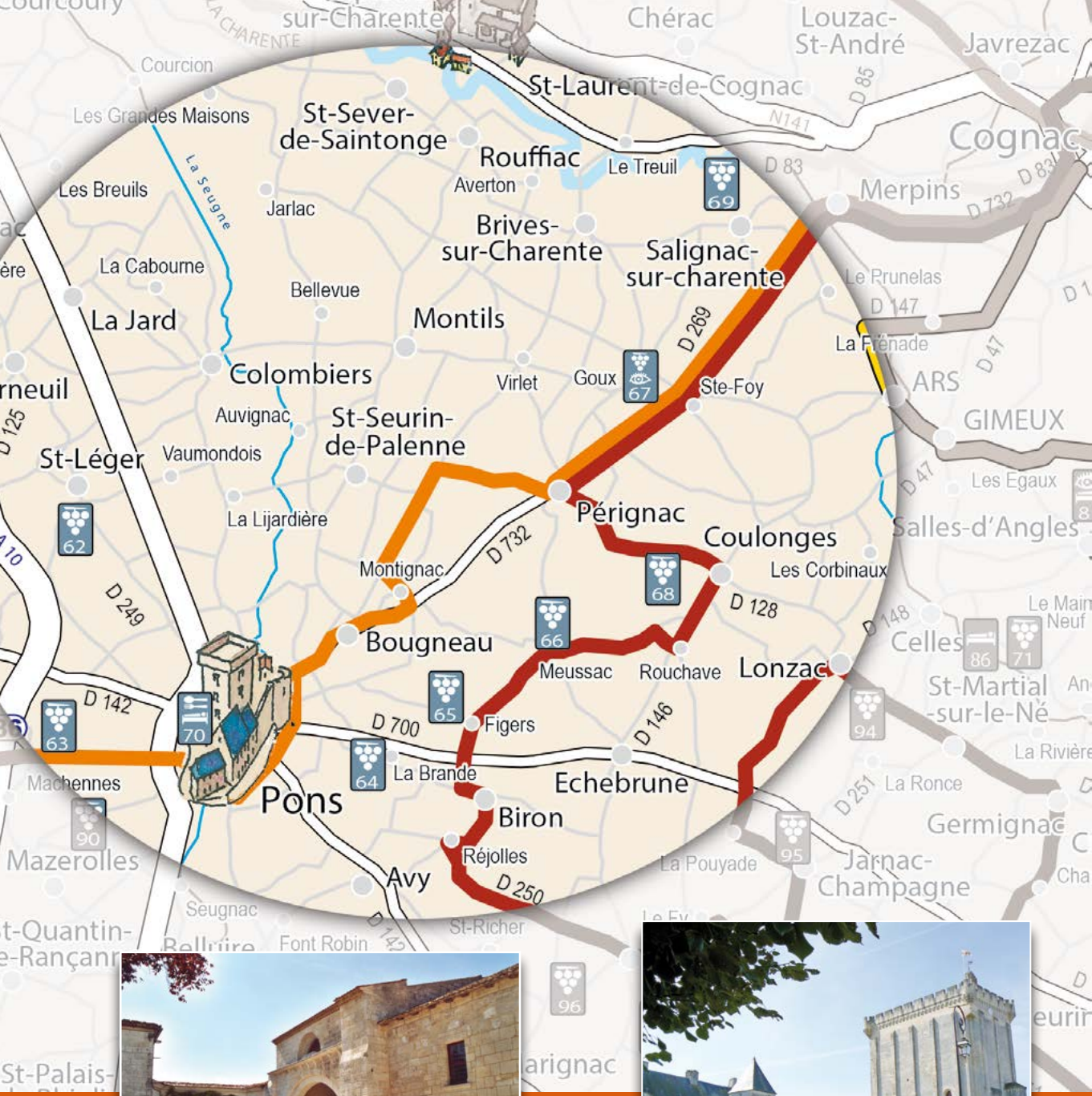
22, rue du bourg - 16730 Trois Palis
Lat N +45° 38' 24" Long W +0° 3' 19"

Tél : +33 (0)5 45 91 05 21
chocolaterie.letuffe@orange.fr
www.chocolaterie-letuffe.fr

Du lundi au vendredi de 9h à 11h et de 14h à 16h
Samedi et dimanche de 14h à 16h. Visite gratuite

CB

Notes – Notes


Courcon
Les Grandes Maisons
St-Sever-de-Saintonge
Rouffiac
Le Treuil
Averton
Les Breuils
Jarlac
La Seugne
Brives-sur-Charente
Salignac-sur-charente
La Cabourne
Bellevue
La Jard
Montils
Colombiers
Virlet
Goux
Ste-Foy
Auvignac
St-Seurin-de-Palenne
St-Léger
Vaumondois
La Lijardière
Pérignac
Coulonges
Les Corbinaux
Montignac
Bougneau
Meussac
Rouchave
Lonzac
Figers
La Brande
Echebrune
Pons
Biron
Réjolles
Avy
Machennes
Mazerolles
Seugnac
St-Richer
Font Robin
Chérac
Louzac-St-André
Javrezac
St-Laurent-de-Cognac
Cognac
Merpins
Le Prunelas
La Frénade
ARS
GIMEUX
Les Egaux
Salles-d'Angles
Celles
St-Martial-sur-le-Né
La Rivière
La Ronce
Germignac
Jarnac-Champagne
La Pouyade
D 732
D 249
D 142
D 700
D 146
D 269
D 128
D 148
D 251
D 250
D 83
D 85
N141
D 147
D 47
D 125

Pons

Office de tourisme de Pons

1, rue du Pontils - 17800 Pons
Tél : +33 (0)5 46 96 13 31 - www.pons-tourisme.fr

Féodale par son puissant donjon du XIIème siècle dominant la vallée de la Seugne, catholique fervente dont l'Hôpital des pèlerins marquait l'étape sur la route compostellane, Pons devient, après 1598, l'un des bastions du protestantisme. Au nom de la cité, qui arbore l'anguille pour emblème, s'attachent ceux d'Aggripa d'Aubigné et d'Emilie Combes : l'un poète, humaniste et calviniste enragé; l'autre docteur en théologie, maire de la ville et politicien aguerri.

Le chemin de Tours, l'un des quatre itinéraires vers Saint Jacques de Compostelle, passait par Pons puis descendait vers Bordeaux. Le long passage voûté reliant l'Hôpital des pèlerins à l'ancienne église en faisant une halte « sûre et pacifique ». De chaque côté de ce passage aux murs gravés de graffiti, des bancs de pierre offraient aux marcheurs un moment de repos.

Pons, a feudal town with a huge 12th-century keep high above the Seugne Valley, was a fervent Roman Catholic town with a pilgrims' hostel where the faithful would stop on the long road to Santiago de Compostela. Yet after 1598, the town became a bastion of Protestantism. And the name of the town, which has an eel as its emblem, is linked to those of Agrippa d'Aubigné and Emile Combes, one an out-and-out Humanist and Calvinist poet, the other a Doctor of Theology, Mayor of the town, and an experienced politician.

The Tours Route, one of the four roads leading to Santiago de Compostela, used to run through Pons and on down to Bordeaux. The long vaulted passageway linking the pilgrims' hostel to the old church made this a «safe, peaceful» stopover. On each side of the passageway, where the walls are engraved with age-old graffiti, are stone benches providing walkers with a momentary resting-place.

62 Jean-Paul Jelineau

La Métairie du bois est un ancien Pavillon de Chasse des Sires de Pons. Elle possède son porche original du XVIème siècle. Le Vignoble est sur un coteau dominant en bordure de forêt.

La Métairie du bois was once a hunting lodge belonging to the Lords of Pons. It still has its original 16th-century carriage entrance. The vineyards stretch across a hillside on the edge of the forest

La Métairie du Bois - 17800 Pons
Lat N +45° 35' 51" Long W -0° 34' 58"

Tél : +33 (0)5 46 96 15 15
Port : +33 (0)6 81 54 60 12

Tous les jours, sur rendez-vous

Cognac, Pineau, Jus de Raisin, Pétillant

Agriculture raisonnée

CB

63 Les Ormeaux (SCEA) - Dorothée et Laurent Raine

La famille Raine est heureuse de vous accueillir dans sa distillerie et son musée. Chez eux, tout finit par une dégustation Cognac ou Pineau. Venez avec des amis, ils seront les bienvenus !

The Raine family is delighted to welcome you to its distillery and museum. And this is one place where everything ends up with a cognac or pineau tasting session. Bring your friends – they'll be made very welcome

4, rue des Sapins Chez Machet
17800 Pons
Lat N +45° 34' 50." Long W -0° 35' 26"

Tél : +33 (0)5 46 74 22 52
Port : +33 (0)6 77 19 35 43
Port : +33 (0)6 79 83 62 95

laurent.raine@yahoo.fr
www.cognac-pineau-lesormeaux.com

Du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h, le dimanche matin sur rendez-vous.

Cognac, Pineau, Vins de Pays, Vin gazeifié

Agriculture raisonnée

64 Domaine de Birius - Elodie, Anne et Philippe Bouyer

Pierre, Passion et Tradition sont au cœur de ce domaine situé en Petite Champagne. Anne et Philippe BOUYER produisent et commercialisent en vente directe leurs Cognac, Pineaux et vins de pays. Ces nectars régulièrement médaillés sont issus de vignes conduites en viticulture raisonnée.

Stone, enthusiasm and tradition are the watchwords in this Petite Champagne vineyard. Anne and Philippe produce and market their cognacs, pineaux and local wines at the cellar door. All these nectars, which have won medals on several occasions, are produced from vines grown using a reasonable growth method.

4 rue des Peupliers - La Brande - 17800 Biron
Lat N +45° 34' 27" Long W -0° 29' 27"

Tél : + 33 (0)5 46 91 22 71
Port : + 33 (0)6 70 35 82 71

www.cognac-birius.com
contact@cognac-birius.com

Du 15 juin au 15 septembre : du lundi au samedi de 9h à 19h et le dimanche de 16h à 19h. Le reste de l'année, le lundi et le samedi de 9h à 12h et sur rendez-vous les autres jours.

Cognac, Pineau, Vins de Pays, Liqueurs, Pétillant de raisin, Brûlot charentais

Agriculture raisonnée

CB

65 Gyl Richard

Depuis le coteau qui domine le village de Figers, leur vignoble offre une belle vue sur Pons et ses alentours. Symbole de leur enseigne : une ammonite, image de leur terroir calcaire, riche en fossiles. Autour d'une dégustation Gyl et Jacqueline vous feront découvrir avec passion leur métier de Vigneron Bouilleur de Cru.

From the hillside overlooking the village of Figers, the vineyard provides a panoramic view of Pons and the surrounding area. The logo on their sign is an ammonite, a reminder of their fossil-rich limestone soil. Taste the products while you find out about the job of a winemaker and distiller.

Figers - 5 rue de la Rente
17800 Echebrune
Lat N +45° 34' 55" Long W -0° 28' 59"

Tél : + 33 (0)5 46 96 37 60
Port : + 33 (0)6 75 01 64 17

www.cognacgylrichard.fr
richard.gyl@orange.fr

Du 10 juillet au 31 août : du lundi au vendredi de 9h à 19h, le samedi de 9h à 12h. Le reste de l'année : le vendredi de 9h à 19h et le samedi de 9h à 12h, autres jours sur rendez-vous

Cognac, Pineau, Vins de Pays

Agriculture raisonnée

CB

66 Domaine de Bel Ange - Dominique et Aymeric Lhéritaud

Entrez dans la légende, poussez la porte du domaine Bel Ange et découvrez les mystères d'élaboration d'une gamme exceptionnelle sortie de l'obscurité des chais après quatre générations de maîtres vignerons et distillateurs de Cognac.

Step into a world of legend. Push open the gate of the Domaine Bel Ange and discover the mysteries involved in producing an outstanding range brought out of the darkness of the cellars after benefiting from the expertise of four generations of master vignerons and cognac distillers.

2, rue du Foyer, Meussac
17800 Echebrune
Lat N +45° 35' 35" Long W -0° 28' 5"

Tél : +33 (0)5 46 96 95 97
Port : +33 (0)6 82 40 94 07

contact@bel-ange.com - www.bel-ange.fr

Tous les jours de 9h à 12h et de 15h à 19h, sur rendez-vous

Cognac, Pineau, Pétillant, Vin mousseux, Chocolats au Cognac

Agriculture raisonnée

CB

67 Pineau Danjou - Monique Danjou

365 jours par an, les maîtres de maison se mettent en quatre pour faire déguster, vendre et promouvoir leurs produits viticoles. Le parc ombragé, propice au repos des visiteurs, accueille une brocante fort appréciée, le 3ème dimanche de juillet.

365 days a year, the owners do their utmost to sell and promote their products and they are only too happy to let visitors taste before they buy. The shady grounds, ideal for visitors in search of a rest, play host to a very popular flea market on the 3rd Sunday in July.

Allée des Vieux Peupliers - Goux
17800 Perignac
Lat N +45° 38' 33" Long W-0° 26' 43"

Port : +33 (0)6 73 42 50 80
Tél : +33 (0)5 46 96 32 54

poly-viti.danjou@orange.fr
www.cognac-danjou.com

Tous les jours de 8h à 20h

Cognac, Pineau, Vins de Pays, Cocktails, Liqueurs

Agriculture raisonnée

CB

68 Michel et Françoise Drouet

Au coeur de ce bourg Saintongeais, face à l'église romane, la famille Drouet vous ouvre les portes de sa distillerie et de ses chais. Avec la dégustation de ses produits, vous découvrirez la passion pour un terroir et ses traditions.

In the centre of this town in the Saintes area, opposite the Romanesque church, the Drouet family throws open the doors of its distillery and cellars. Taste their products and discover their love and enthusiasm for the land and its traditions.

4, rue des Ecoles - 17800 Coulonges
Lat N +45° 36' 35" Long W -0° 25' 26"

Tél : + 33 (0)5 46 96 44 27
Port : + 33 (0)6 08 09 62 51

michel.drouet@orange.fr

Toute l'année sur rendez-vous

Cognac, Pineau

69 EARL Jean-Roux - Adrien, Noëlla et Bernard Goyon

Viticulteurs depuis 5 générations en Petite Champagne, la famille Goyon aime partager la passion de son savoir-faire. Venez visiter notre distillerie et découvrir l'ambiance magique des chais de Cognac. Laissez voyager vos papilles en dégustant nos Pineaux et Cognacs.

The Goyon family have been winegrowers in the Petite champagne area for five générations. They enjoy sharing their enthusiasm and skill. Would you like to have a taste of wonderful aroma ? Come visit our distillery and discover the magic atmosphere of the cellar.

34, rue de la Petite Champagne
17800 Salignac-sur-Charente
Lat N +45° 40' 19" Long W - 0° 25' 34"

Tél : + 33 (0)5 46 96 43 91
Port : + 33 (0)6 86 76 09 21

www.cognacpineau-goyon.com
earl.jean.roux@wanadoo.fr

Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30, samedi, dimanche et jours fériés sur rendez-vous

Cognac, Pineau, Vins de Pays, Jus de raisin, Liqueurs et Brûlot charentais

Agriculture raisonnée

CB

Restaurants - To eat out

70 Hôtel de Bordeaux

1, avenue Gambetta - 17800 Pons
Lat N +45° 34' 50" Long W - 0° 32' 49"

Tél : + 33 (0)5 46 91 31 12

www.hotel-de-bordeaux.com
info@hotel-de-bordeaux.com

D'octobre à avril : fermé le samedi midi et le dimanche. Fermeture annuelle à Noël

CB Ticket Restaurant ancv

A visiter – To visit

67 **Pépinière viticole et jardin de vigne**
Allée des Vieux Peupliers - 17800 Perignac
Lat N +45° 38' 33" Long W-0° 26' 43"

Port : +33 (0)6 73 42 50 80
Tél : +33 (0)5 46 96 32 54

poly-viti.danjou@orange.fr
www.cognac-danjou.com

CB

Hébergements – Accomodations

70 **Hôtel de Bordeaux**
1, avenue Gambetta - 17800 Pons
Lat N +45° 34' 50" Long W - 0° 32' 49"

Tél : + 33 (0)5 46 91 31 12

www.hotel-de-bordeaux.com
info@hotel-de-bordeaux.com

D'octobre à avril : fermé le dimanche. Fermeture annuelle à Noël

CB

Javrezac
Cognac
St-Trojan
Nercillac
Julienne
Chassors
St-Brice
Les Métairies
(Coursac)
La Touche
Jarnac
Triac-
Lautrait
Bourg-
Charente
Châteaubernard
Gondeville
Triac
Bassa
La Pallue
Graves-
St-Amant
Tiloux
Gensac-
-la-Pallue
Mainxe
GIMEUX
La Nérolle
St-Même-les-Carrières
Marville
Les Eglaux
Roissac
Genté
Biard
Garancille
Douvesse
Deux-Villes
Segonzac
Le Maine
Neuf
Angeac-
-Champagne
Ségéville
Le Pible
St-Preuil
Châtea
sur-Ch
Peuchaud
St-Martial
-sur-le-Né
Angles
La Vallade
Juillac-le-Coq
Boutevil
La Rivière
St-Fort-
sur-le-Né
Ronce
Sonneville
Lignières-
Sonneville
Bonneuil
Germignac
Cierzac
Maine Chemin
Vérrières
Chadon
Le Château
Touzac
Minaufond
Ambleville
Ste-Lheurine
St-Palais-
-du-Né
La Vie
Criteuil-
la-Magdeleine
Lachaise
La Magdeleine
Soulice

Segonzac

Office de tourisme de Segonzac
1, rue Pierre Viala - 16130 Segonzac
Tél : +33 (0)5 45 83 37 77 - www.tourisme-grande-champagne.com

Segonzac, capitale de la Grande Champagne, est au coeur de la légende du Cognac : celle du chevalier de la Croix Marron, qui mit en pratique le principe de la double distillation, à l'aube du XVIIème siècle. Inspiré par un songe, le gentilhomme fit repasser par l'alambic son brouillis qui révéla l'âme du vin.

Légataire universel de la tradition séculaire, Segonzac est aussi le berceau de l'Université des Eaux-de-vie. A l'extérieur du bourg, une table d'orientation, couronnant l'un des coteaux les mieux offerts au soleil, veille à perte de vue sur les vignes.

Segonzac, capital of the Grande Champagne, is at the heart of the cognac legend, the legend of the Chevalier de la Croix Maron who put into practice the principle of the double distillation at the beginning of the 17th century. Inspired by a dream the Chevalier repassed his already partially-distilled wine a second time, thus revealing the true soul of his wine.

Inheritor of ancient traditions, Segonzac is also the home of the University of Eaux-de-vie. Outside the town an orientation table crowning one of the sunniest slopes, looks watchfully out over the vines.

71 Drouet Cognac - Patrick Drouet

Tradition, amour de la terre et de ses racines sont autant de valeurs que la famille Drouet s'applique à cultiver avec la même passion qu'ils élaborent leurs Cognacs purs, leurs Pineaux harmonieux. Les produits de Patrick Drouet ont été de multiples fois médaillés.

Tradition, love of the ground and its roots are so many values as the Drouet family endeavour to cultivate with same passion that they work out their Cognac pure, their Pineau harmonious.

1 route du Maine Neuf
16130 Salles d'Angles
Lat N +45° 35' 53 Long W -0° 21' 3"

Tél : + 33 (0)5 45 83 63 13

www.cognac-drouet.fr
contact@cognac-drouet.fr

Toute l'année : du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 17h30, le mercredi uniquement de 9h à 12h. Le week-end sur rendez-vous

Cognac, Pineau, Vins de Pays, Jus de raisin pétillant

Agriculture raisonnée

CB

72 Henri Geffard (SARL) - Henri Geffard

Située au cœur de la Grande Champagne, 1er cru du Cognac, notre famille élabore ses Cognacs depuis 6 générations. Nous exploitons 30 hectares de vigne et distillons nous-même nos eaux-de-vie. Nous vous attendons pour déguster gratuitement nos produits, pour certains primés dans le guide Hachette et au Concours Général Agricole de Paris.

Situated at the heart of the Grande Champagne, the Premier Cru of the cognac, our family develops the cognac since 6 generations. We exploit 30 hectares of vineyard and distil ourselves our brandies. We wait for you to come to you to taste free of charge our products for some outdone in the guide hachette and other medal-holders in the Concours Général Agricole à Paris.

La Chambre - 16130 Verrières
Lat N +45° 33' 55" Long W -0° 15' 55"

Tél : + 33 (0)5 45 83 02 74

www.henri-geffard.fr
www.cognac-geffard.fr
cognac.geffard@aliceadsl.fr

Toute l'année : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h. Samedi sur rendez-vous. Fermé le dimanche. Fermeture annuelle du 21 décembre au 4 janvier.

Cognac, Pineau

CB

73 Guiet - Petit - Béatrice Petit

La propriété est caractéristique des fermes viticoles de la Grande Champagne et la réputation des coteaux de Verrières n'est plus à faire. Nous sommes bouilleurs de cru depuis 5 générations. Si vous êtes amateurs et si la saison s'y prête, vous pourrez voir nos chiens truffiers en action.

The property is characteristic of the winegrowing farms of the Grande Champagne and the reputation of the slopes at Verrières does no need to be. We are home distillers since five generations. Also, we have a country licence to receive you.

Le Châtelet - 16130 Verrières
Lat N +45° 33' 47" Long W -0° 15' 59"

Tél : +33 (0)5 45 83 02 47
Tél : +33 (0)6 85 58 65 66

pineaucognacguietpetit@yahoo.fr

Tous les jours de 8h à 19h. Le samedi et dimanche sans rendez-vous.

Cognac, Cognac millésimés, Pineau, Chocolats au Pineau et Cognac, Truffe

Agriculture raisonnée

CB

74 Famille Guillon - Painturaud - Line Sauvant

D'après les recherches généalogiques, la famille campe sur ses terres depuis 1610. Visite guidée par le vigneron de la distillerie et des chais complétée par un magasin d'antiquités et des animations pour les enfants.

Genealogical research has shown that the family has been on these lands since 1610. The owner of the farm will take you on a guided tour of the distillery and the «chais» where the brandy is stored in barrels before being bottled. There is also an antiques shop and entertainment for children.

Biard - 16130 Segonzac
Lat N +45° 37' 36" Long W -0° 14' 19"

Tél : + 33 (0)5 45 83 41 95

info@guillon-painturaud.com
www.cognac-guillon-painturaud.com

Du lundi au samedi, de 10h à 12h et de 14 h à 18h

Cognac, Pineau

Agriculture raisonnée.

Magasin d'antiquités, Brocante

CB

75 Cognac Paul Beau - Michel Laurichesse

Les héritiers du domaine fondé par Samuel Beau ont su conserver l'atmosphère unique et très romanesque de l'ensemble architectural d'origine, des enfilades de chais et des jardins de buis taillés.

The inheritors of the domain founded by Samuel Beau have kept the unique and very romanesque atmosphère of the original architectural whole, the rows of wine stores and the gardens of cut box.

18, rue Millardet - 16130 Segonzac
Lat N +45° 37' 10" Long W -0° 13' 0"

Tél : +33 (0)5.45.83.40.18

www.cognac-paul.com
contact@paul.beau.com

D'avril à octobre du lundi au vendredi de 14h à 18h30. Le samedi et dimanche sur rendez-vous. De novembre à mars : du lundi au vendredi de 15h à 18h, samedi et dimanche sur rendez-vous

Cognac, Pineau

CB

76 Barbot-Marcadier - La Combe de Bussac - Alain Barbot et Serge Marcadier

Les coteaux striés de vignes de la Grande Champagne mènent vers la propriété. Deux alambics trônent dans la distillerie, une des étapes de la visite... dégustation : Pineau, Cognac, jus de raisin... Chambres d'hôtes à disposition.

The slopes lined with the vines of the Grande Champagne guide you towards the property. Two alambics reign over the distillery where you will have your tasting session. Chambres d'hôtes are available.

Le Pible - 16130 Segonzac
Lat N +45° 36' 20" Long W -0° 11' 49"

Tél : + 33 (0)5 45 83 41 18
Port : + 33 (0)6 76 09 93 70

www.barbot-marcadier.com
marcadier-barbot@wanadoo.fr

Du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Le dimanche sur rendez-vous. Possibilité de visiter le vignoble en Jeep sur rendez-vous.

Cognac, Pineau, Vins de Pays, Moutarde au Cognac, Jus de raisin

Agriculture raisonnée

CB

77 Cognac Pineau J.Painturaud - Emmanuel Painturaud

Viticulteurs de père en fils depuis quatre générations, la famille Painturaud vous accueille au sein du domaine familial pour visiter la distillerie, des chais centenaires où sont sont élevées des eaux-de-vie issues du terroir Grande Champagne, 1er Cru de Cognac, et les Pineaux des Charentes.

Cognac Maker for four generations, Painturaud family will welcome you on the estate to visit the distillery, the cellar where they age and blend cognac Grande Champagne for many years. You will also be able to taste Pineau des Charentes, sweet and fresh aperitif that they also make traditionnally.

3, rue Pierre Gourry - 16130 Segonzac
Lat N +45° 36' 53" Long W -0° 13' 17"

Tél : + 33 (0)5 45 83 40 24

www.cognacpainturaud.com
contact@cognac-painturaud.com

Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30, le samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h. Le dimanche sur rendez-vous

Cognac, Pineau, Vins, Foie gras, Vinaigre de Pineau, Gelées de Pineau, Confits au Pineau, Chocolats au Cognac

Agriculture raisonnée

CB

78 Cognac Forgeron - Christophe Forgeron

Michel, Christophe et Pierre, les hommes de la famille, confient les visites à Francine, l'épouse et mère. Conteuse née, elle sait faire vivre le Cognac à travers son histoire, ses arômes et décrire les mille et une attentions pour élever Cognacs et Pineaux au rang d'oeuvres d'art.

Michel and Pierre, the men of the family, entrust the visits to Francine , wife and mother. A born raconteur she knows how to bring Cognac alive through its history and its aromas and how to describe the thousand and one cares that are involved in raising Cognac and Pineau to works of art.

Chez Richon - 16130 Segonzac
Lat N +45° 37' 34" Long W -0° 10' 32"

Tél : +33 (0)5 45 83 43 05

contact@cognacforgeron.com
www.cognacforgeron.com

Tous les jours de 9h à 12h et de 13h30 à 18h.

Cognac, Pineau

Agriculture raisonnée

CB

79 Cognac Paul Giraud et Fils - Paul Jean Giraud

Au coeur d'une vieille châtellenie de Grande Champagne, le vignoble de Paul Giraud produit une eau-de-vie rare. Le salon de dégustation offre une véritable «initiation», au sein d'une demeure de caractère.

At the heart of an old seigniory in the Grande Champagne, Paul Giraud's vineyard produces an exceptional eau-de-vie. The tasting room offers a true initiation expérience amongst buildings of great character.

Le Bourg - 16120 Bouteville
Lat N +45° 35' 36" Long W -0° 8' 3"

Tél : + 33 (0)5 45 97 03 93

paul.giraud2@wanadoo.fr
www.cognac-paulgiraud.com

Du mardi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Le lundi, samedi et dimanche sur rendez-vous

Cognac, Jus de raisin, Liqueurs

Agriculture raisonnée

CB

80 Cognac Jacques Denis

Soucieux de faire partager notre passion aux amateurs de produits rares, pour votre plaisir, nous vous invitons à venir découvrir notre métier et déguster nos différents Cognacs. Accueilli par le vigneron, selon votre souhait, une balade buissonnière accompagnera votre découverte de la région.

This cognac is full of elegance and finesse thanks to the chalky soil of the Grande Champagne area, the particulary luminous skies of Charente, the nobility of the oak casks and the expertise of generations of wine producers.

Les Pouges - Le Maine au Franc
16130 Saint-Preuil
Lat N +45° 35' 8" Long W -0° 10' 28"

Tél : + 33 (0)5 45 83 41 22
Port : + 33 (0)6 08 89 13 01

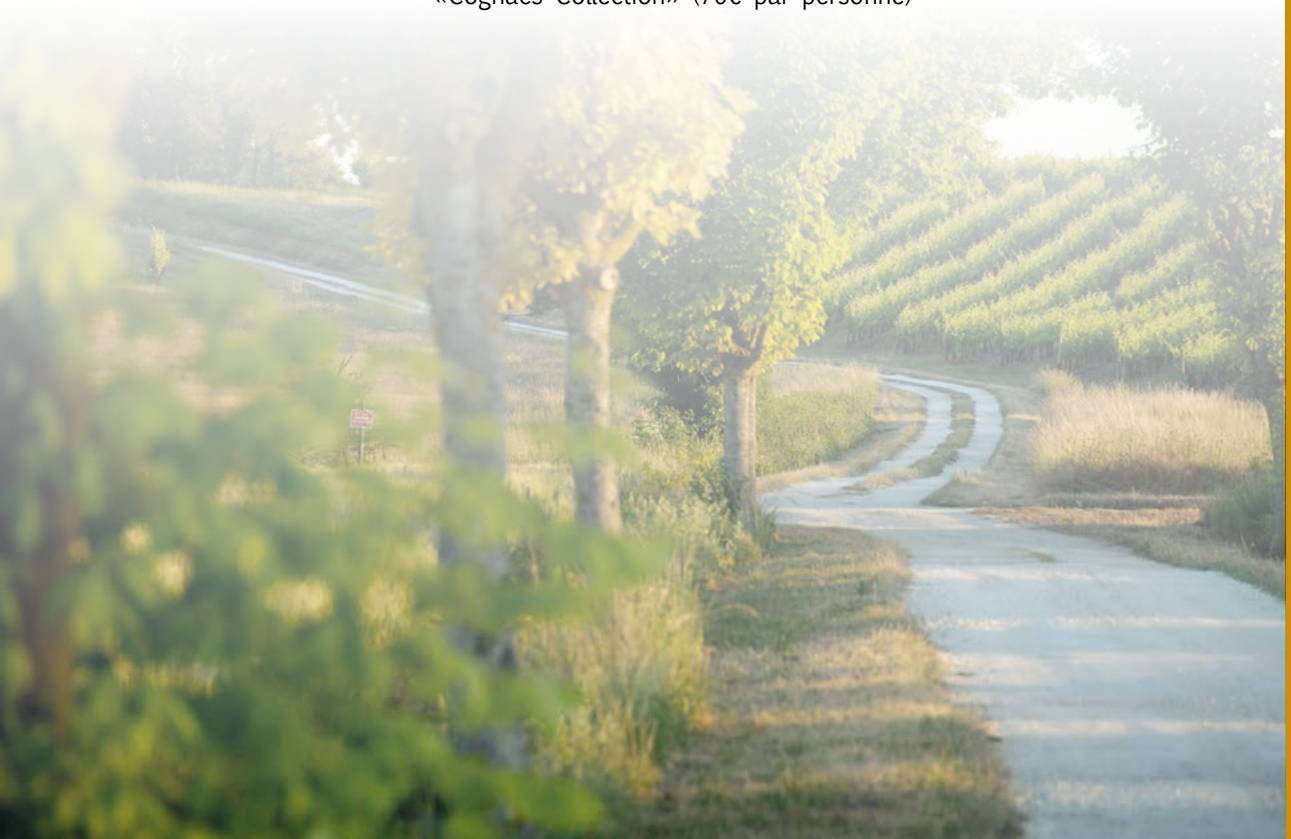
cognac_denis@hotmail.com
www.cognacjacquesdenis.com

Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Prolongation jusqu'à 18h d'avril à octobre.

Cognac, Pineau

Découverte du vignoble de la Grande Champagne en limousine

Deux escapades au choix :
«Découverte de vieux Cognacs» (30€ par personne)
«Cognacs Collection» (70€ par personne)



A visiter - To visit

81 Autruche Cognac

11, rue des Trois Ormeaux - 16130 Salles d'Angles
Lat N +45° 37' 11" Long W -0° 20' 8"
Tél : + 33 (0)5 45 83 70 27/ + 33 (0)6 08 86 24 69
pierre.hitier@wanadoo.fr - www.label-autruche.com
Visite gratuite tous les jours sur rendez-vous

CB

82 Musée Gaston Grégor

3, place André Hitier - 16130 Salles d'Angles
Lat N +45° 37' 3" Long W -0° 19' 56"
Tél : +33 (0)5 45 83 71 13
mairie.sallesdangles@orange.fr

83 Maison de la Grande Champagne

2, rue Gaston Briand - 16130 Segonzac
Lat N +45° 37' 0" Long W -0° 13' 7"
Tél : +33 (0)5 45 35 39 72

CB

Restaurants – To eat out

84 **Ferme auberge du Père Alfred**
Bégout - 16130 Lignières Sonneville
Lat N +45° 34' 46" Long W -0° 11' 36"
Tél : +33 (0)5 45 80 55 67
frumholz.jl@wanadoo.fr

85 **La Cagouillarde**
18, rue Gaston Briand - 16130 Segonzac
Lat N +45° 36' 58" Long W -0° 13' 7"
Tél : +33 (0)5 45 83 40 51
lacagouillarde@gmail.com - www.lacagouillarde.com
Fermé le samedi midi, le dimanche soir et le lundi toute la journée

Hébergements – Accomodations

72 **Henri Geffard**
La Chambre - 16130 Verrières
Tél : + 33 (0)5 45 83 02 74
www.henri-geffard.fr
www.cognac-geffard.fr
cognac.geffard@aliceadsl.fr

81 **Les Gaboriauds**
11, rue des Trois Ormeaux - 16130 Salles d'Angles
Lat N +45° 37' 11" Long W -0° 20' 8"
Tél : + 33 (0)5 45 83 70 27/ + 33 (0)6 08 86 24 69
pierre.hitier@wanadoo.fr

Hébergements – Accomodations

86 Jacky et Micheline Chainier

8, chemin du Chiron - 16130 Salles d'Angles
Lat N +45° 36' 6" Long W -0° 21' 36"
Tél : +33 (0)5 45 83 72 79
mchainier@voila.fr

87 Gite de l'alambic

Les Abels - 16130 Lignières Sonneville
Lat N +45° 32' 52" Long W -0° 10' 36"
Tél : +33 (0)5 45 80 50 53/ +33 (0)6 42 25 39 07
georges.vergnion@orange.fr

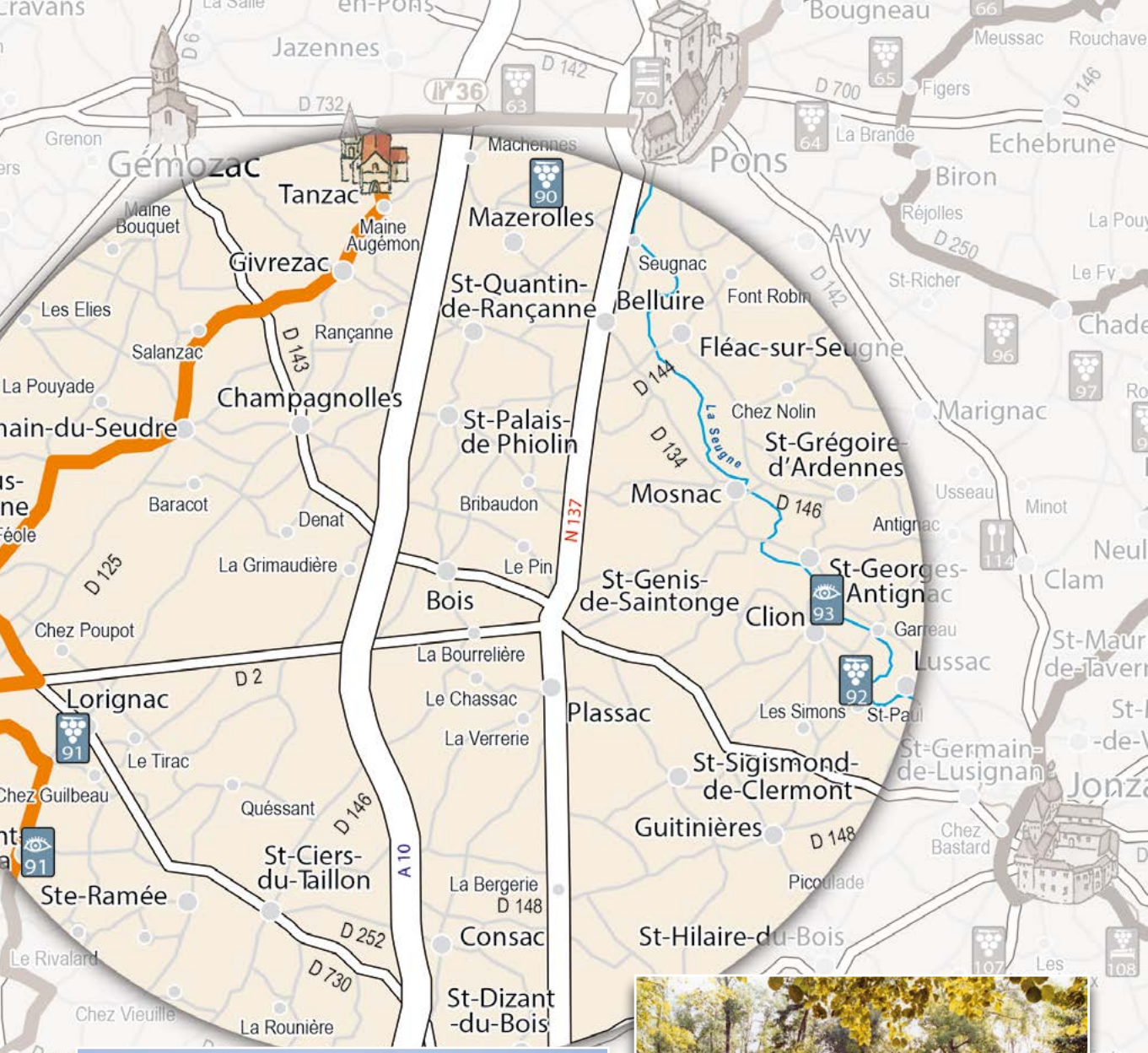
88 Le Relais de Saint-Preuil

Chez Rivière - 16130 Saint-Preuil
Lat N +45° 36' 3" Long W -0° 9' 45"
Tél : + 33 (0)5 45 80 80 08
christine@relais-de-saint-preuil.com
www.relais-de-saint-preuil.fr
Atelier cuisine et cours de dégustation (Master Class) sur réservation
Fermé en février et mars

89 Domaine des Collinauds

Les Collinauds - 16130 Lignières-Sonneville
Lat N +45° 33' 57" Long W -0° 9' 42"
Port : + 33 (0)6 63 97 06 41
www.lescollinauds.fr
matignon.les-collinauds@wanadoo.fr

Notes – Notes


Gémozac
Tanzac
Maine Bouquet
Maine Augémon
Givrezac
Les Elies
Salanzac
La Pouyade
Champagnolles
Rançanne
D 143
Baracot
Denat
La Grimaudière
D 125
Chez Poupot
Lorignac
91
Le Tirac
Chez Guilbeau
Quéssant
Ste-Ramée
St-Ciers-du-Taillon
D 146
A 10
Le Rivalard
Chez Vieuille
La Rounière
D 730
D 252
Consac
La Bergerie
D 148
St-Dizant-du-Bois
Machennes
Mazerolles
90
St-Quantin-de-Rançanne
Bribaudon
N 137
Bois
Le Pin
La Bourrelière
D 2
Le Chassac
La Verrerie
Plassac
St-Sigismond-de-Clermont
Guitinières
D 148
St-Hilaire-du-Bois
Picoulade
Chez Bastard
Seugnac
Belluire
Font Robin
Fléac-sur-Seugne
D 144
La Seugne
Chez Nolin
St-Grégoire-d'Ardennes
Mosnac
D 146
St-Genis-de-Saintonge
Clion
93
92
Les Simons
St-Paul
St-Georges-Antignac
Garreau
Lussac
St-Germain-de-Lusignan
Antignac
Usseau
Minot
Marignac
Pons
Biron
Réjolles
Avy
D 250
St-Richer
Echebrune
La Brande
64
D 700
Figers
65
Meussac
66
Bougneau
Rouchave
D 146
Jazennes
D 142
D 732
IV 36
63
70
D 6
Grenon
Le Fv
Chade
96
97
114
Clam
Neul
St-Maur-de-Taver
Jonza
107
108
Les
D 145
D 142

Saint-Genis de Saintonge

Office de tourisme de Saint-Genis de Saintonge
23, place Ambroise-Sablé - 17240 Saint-Genis de Saintonge
Tél : +33 (0)5 46 49 01 42 - www.st-genis-tourisme.fr

A peine quitté la Vallée de la Seugne, on entre sur le «plateau» de Saint-Genis de Saintonge ponctué de paysages variés : vignes, cultures céréalières, forêts résineuses ou feuillues.

A l'extrémité ouest, les coteaux de l'Estuaire et les marais littoraux sont le trait d'union jusqu'à la Gironde. Arrivé à Port Maubert, le promeneur pourra naviguer sur les eaux saumâtres au moyen des voiles de «l'écho 90» ou bien, pour renouer avec des pratiques plus anciennes, utiliser la filadière «La Parfaite» (barque de pêche traditionnelle de l'estuaire).

Just beyond the Seugne Valley lies the Saint Genis de Saintonge «plateau» and its variety of landscapes including vineyards, fields of crops, pine forests and deciduous woodland.

At its western end, the Estuary hills and the coastal marshes form a link to the River Gironde. In Port Maubert, visitors can sail across the brackish waters on board an «Echo 90» yacht or, following an older tradition, on board «La Parfaite», a traditional estuary fishing boat known locally as a «filadière».

90 Pineau Cognac Guérinaud - Emmanuel et Sylvie Guérinaud

Notre famille est liée à l'histoire du Cognac depuis plus de 4 générations. Notre vignoble se compose de 27 hectares sur les communes de Mazerolles et de Pons en Bons Bois et Fins Bois. Nous vous accueillons tous les jours pour vous faire partager notre passion et notre savoir-faire.

Our family has been linked to the history of Cognac and Pineau des Charentes for more than four generations, beginning with our great-grandfather in 1914. Since then, the men and women in the family have always passed on their enthusiasm and expertise.

3, rue de l'Opitage - 17800 Mazerolles
Lat N +45° 32' 56" Long W -0° 34' 51"

Tél : + 33 (0)5 46 94 01 56
Port : + 33 (0)6 87 04 61 63

www.vignoble-guerinaud.com
emanuel.guerinaud@orange.fr

Tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h30.

Cognac, Pineau

Agriculture raisonnée

CB

91 Distillerie Château de Beaulon - Christian Thomas

Assis devant les 4 Alambics rutilants, martelés à la main, dans l'atmosphère euphorisante d'arômes fruités et fleuris émanant de la distillation des vins issus de cépages anciens et rares «Colombard, Folle Blanche, Montils» la dégustation répondra à votre attente. Découverte olfactive et gourmande de précieux Cognacs à travers leurs âges. Une rencontre privilégiée qui mobilisera tous vos sens en finesse et délectation.

Sitting in front of the 4 shining pot stills made of hand-beaten copper, in an atmosphere made heady from the fruit and floral aromas emanating from the distillation. Distillation of rare and ancient grape varieties such as Colombard, Folle Blanche, Montils - their taste will not disappoint you. Discover the richness and complexity of precious Cognacs through the years, a privileged moment when all your senses will be heightened by their delicacy.

17, rue de Royan - 17240 Lorignac
Lat N +45° 27' 29" Long W -0° 41' 33"

Tél : + 33 (0)5 46 49 96 13

c.thomas@chateau-de-beaulon.com
www.chateau-de-beaulon.com

D'avril à octobre : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. De novembre à mars: du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le weekend de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Fermé le mercredi.

Cognac, Cognac millésimé, Pineau

Agriculture raisonnée

CB

92 Vignoble Plaize - Camille Plaize

Dans la Famille Plaize nous sommes vignerons depuis 5 générations à Clion-sur-Seugne au coeur de la Haute- Saintonge. A travers une visite guidée, nous vous expliquerons le mode d'élaboration de toute notre production du raisin à la bouteille. Bien entendu cette visite ce terminera par une dégustation.

In the Plaize family, we've been vignerons for five generations in Clion-sur-Seugne in the heart of the Upper Saintes area. During the guided tour, we will explain the entire production procès – from grape to bottle. Of course, the tour ends with a chance to taste our wine.

6, rue de la Chapelle
17240 Clion-sur-Seugne
Lat N +45° 27' 56" Long W-0° 29' 21"

Tél : + 33 (0)5 46 70 40 71
Port : + 33 (0)6 81 56 02 22

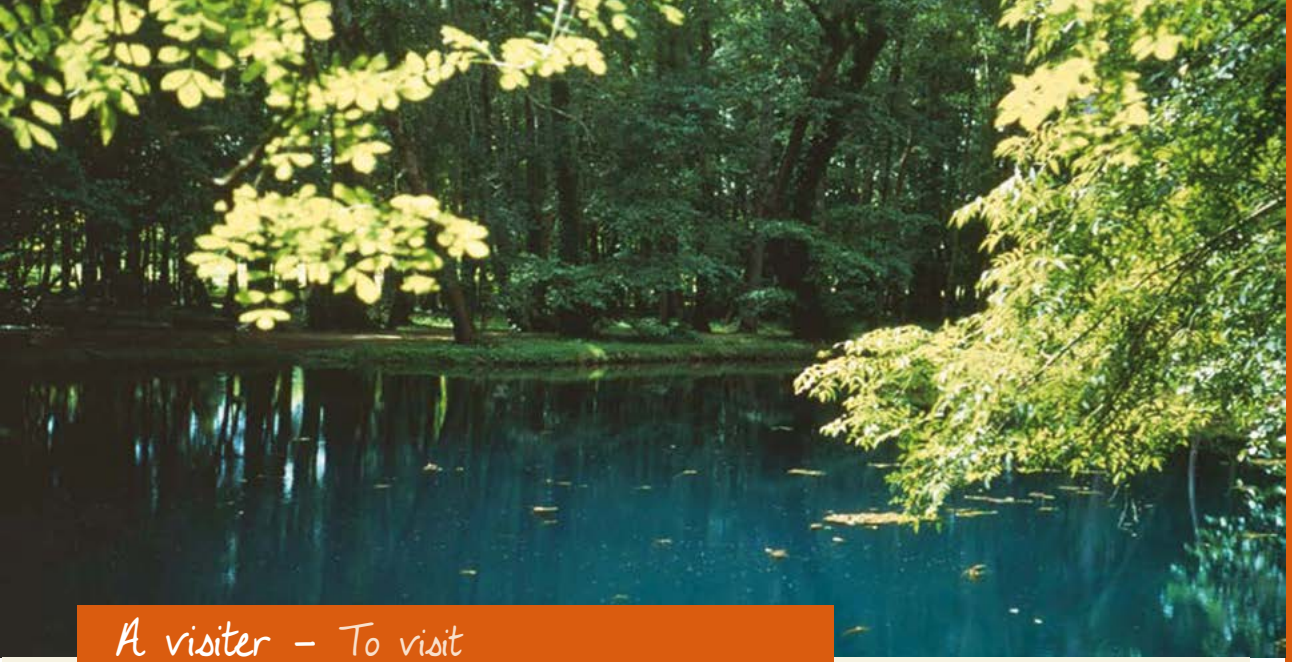
www.vignobleplaize.com
vignobleplaize@orange.fr

De novembre à mars : du lundi au samedi de 16h à 19h. D'avril à octobre : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 16h à 19h30.

Cognac, Pineau, Vins de Pays, Jus de raisin, Jus de raisin gazéifié

Agriculture raisonnée

CB



A visiter – To visit

91 Château de Beaulon

25, rue Saint Vincent - 17240 Saint-Dizan-du-Gua
Lat N +45° 26' 2" Long W -0° 42' 16"

Tél : + 33 (0)5 46 49 96 13

c.thomas@chateau-de-beaulon.com
www.chateau-de-beaulon.com

Tous les jours de 10h à 18h. Fermé le weekend du 1er octobre au 30 avril sauf sur rendez-vous.

Visite payante 5€

CB

93 Musée artisanal et rural

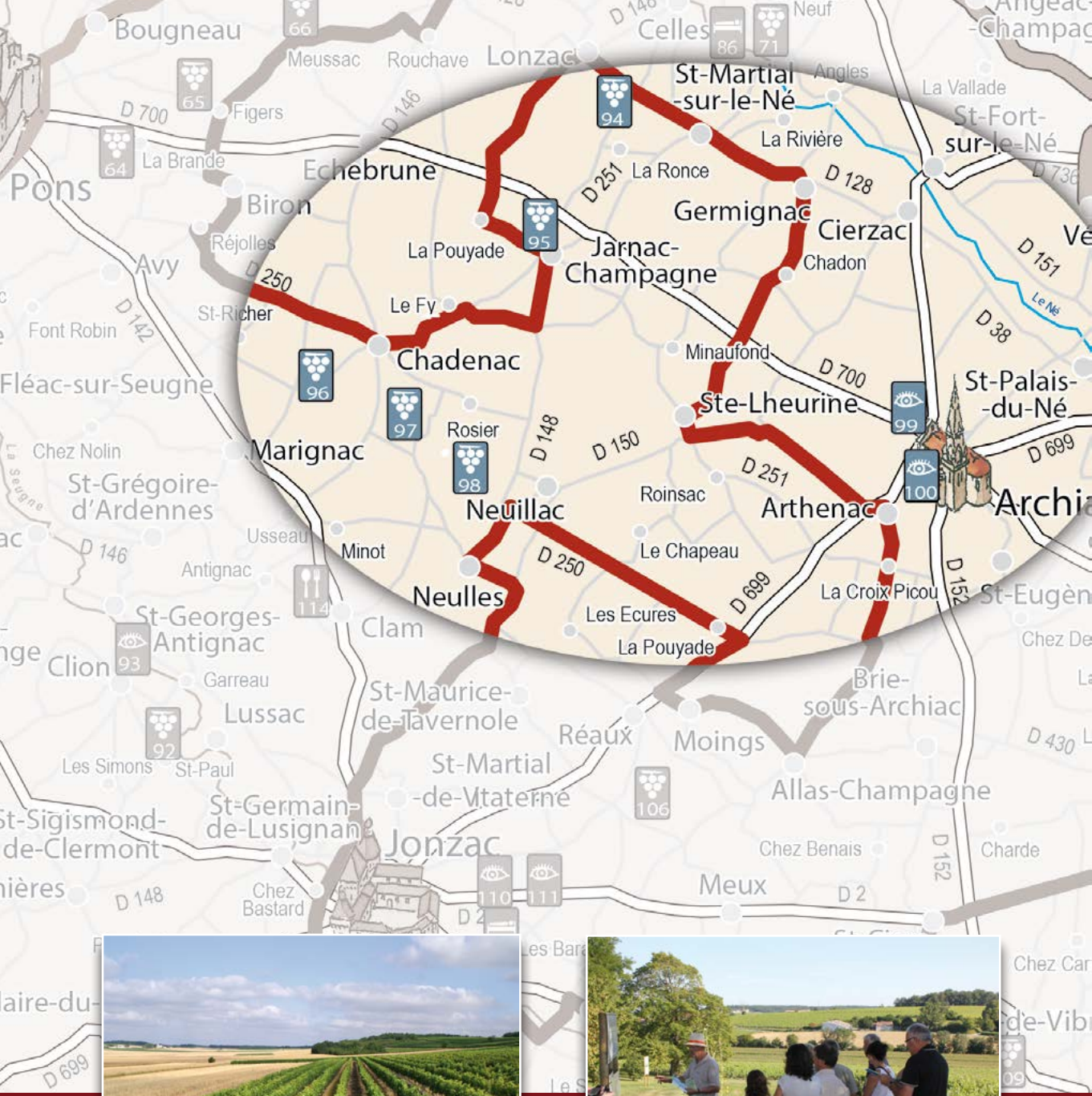
Avenue Saint-André - 17240 Clion-sur-Seugne
Lat N +45° 28' 47" Long W -0° 30' 2"

Tél : + 33 (0)5 46 70 45 80
Tél : + 33 (0)5 46 70 44 15

clion.musee@orange.fr
www.museeartisanaletruralclion.com

Ouvert du mardi au dimanche de 14h30 à 18h30. Fermé du 1er octobre au 31 mai sauf pour les groupe sur rendez-vous

Visite gratuite


St-Martial
-sur-le-Né
Angles
La Vallade
St-Fort-
sur-le-Né
La Rivière
Echebrune
La Ronce
D 128
Germignac
Cierzac
Biron
Réjolles
La Pouyade
Jarnac-
Champagne
Chadon
D 151
Le Né
D 38
Le Fy
St-Richer
Font Robin
Chadenac
Minaufond
D 700
St-Palais-
-du-Né
Fléac-sur-Seugne
Ste-Lheurine
Chez Nolin
Rosier
D 148
D 150
D 251
D 699
Marignac
St-Grégoire-
d'Ardennes
Roinsac
Arthenac
Archi
Neuillac
Usseau
Minot
Le Chapeau
D 250
Antignac
Neulles
La Croix Picou
St-Eugèn
St-Georges-
Antignac
Les Ecures
Clam
Chez De
Clion
La Pouyade
Garreau
Brie-
sous-Archiac
St-Maurice-
de-Tavernole
Lussac
Réaux
Moings
D 430
Les Simons
St-Paul
St-Martial
-de-Vitaterne
Allas-Champagne
St-Sigismond-
de-Clermont
St-Germain-
de-Lusignan
Jonzac
Chez Benais
Charde
D 152
Chez
Bastard
Meux
D 2
D 148
D 699
Chez Car
de-Vibr
Bougneau
Meussac
Rouchave
Lonzac
Celles
Neuf
D 700
Figers
D 146
La Brande
Pons
Avy
D 142
Chez
Pierre-
Levée
Les Bara

Archiac

Office de tourisme du canton d'Archiac

Maison de la Vigne et des Saveurs - La Pierre Brune - 17520 Archiac
Tél. +33 (0)5 46 49 69 51 - www.archiac-tourisme.fr

Archiac, petite bourgade bâtie sur un relief plein de charme située entre Jonzac et Cognac, capitale de la Petite Champagne, vous invite à flâner dans son petit bourg et à découvrir les secrets de la fabrication de la tonnellerie d'art, son lavoir, le château et ses producteurs.

En juillet 2010, la Maison de la Vigne et des Saveurs a ouvert ses portes, un projet porté par la Communauté des Communes de la Haute Saintonge. Ainsi Archiac devient la vitrine des produits du terroir et des hommes de la Haute Saintonge. Vous découvrirez autour de l'office de tourisme, un espace scénographié, un lieu dédié aux produits locaux, une boutique, une salle de séminaire (140 pers), cuisine d'application et un laboratoire de dégustation pour charmer vos papilles et narines aux délices du Cognac, Pineau des Charentes et Vins de Pays Charentais.

Archiac, a small town built on a terrain full of charm situated between Jonzac and Cognac, the capital of the Petite Champagne, invites you to linger in his small village and discover the secrets of the manufacture of cooperage wash his art, the castle and its producers.

For the 2010 harvest, the home of the vine and flavors opened its doors, a project supported by the Communauté des Communes de la Haute Saintonge. Thus Archiac become the showcase of local products, and men of the Haute Saintonge. You'll find around the tourist office, a scenography, a forum dedicated to local products, a shop, a conference room (140 people), kitchen and laboratory application tasting to delight your taste buds and nostrils with delight du vin de pays Charentais, Pineau des Charentes and Cognac.

94 EARL Barron - Jean-Marc Barron

Cette exploitation familiale située au coeur de la Petite Champagne est une des rares propriétés à poursuivre ses vendanges à la main. Depuis 1972, elle a adopté également la pratique de la culture raisonnée.

This family vineyard in the heart of the Petite Champagne area is one of the few estates to continue hand picking its grapes. Since 1972, it has also used the "reasonable growth" method.

4, impasse Poirier - La Ronce
17520 Saint-Martial-sur-le-Né
Lat N +45° 34' 44" Long W -0° 23' 0"

Tél : +33 (0)5 46 49 50 85
Port : +33 (0)6 35 91 22 88
Port : +33 (0)6 81 73 59 71

barron.monique@akeonet.com

Tous les jours sur rendez-vous. Portes ouvertes le 1er week-end d'août

Cognac, Pineau, Pétillant de raisin

CB

95 Château de Montifaud - Laurent Vallet

La famille Vallet, propriétaire du Château de Montifaud, produit des cognacs d'assemblages et Millésimés, issus exclusivement d'un vignoble de 120 Ha situé sur les meilleurs terroirs en Petite et Grande Champagne. Les eaux-de-vie sont élaborées d'une manière artisanale lors de la vinification, de la distillation et du vieillissement.

The Vallet family, which owns the Château de Montifaud, produces blended and vintage cognacs made solely with grapes grown in its 120-hectare vineyard on the best soils in the Fine Petite and Grande Champagne areas. The brandies are made using traditional methods during vinification, distillation and ageing.

36, route d'Archiac
17520 Jarnac-Champagne
Lat N +45° 33' 31" Long W -0° 22' 54"

Tél : + 33 (0)5 46 49 50 77
Port : + 33 (0)6 82 94 14 25

vallet@chateau-montifaud.com
www.chateau-montifaud.com

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14 à 17h, sauf le vendredi : fermeture à 16h.

Cognac, Cognac millésimés, Pineau

Agriculture raisonnée

CB

96 Lablanche (SARL) - Laurent et Patrick Lablanche

Les deux frères Patrick et Laurent sont installés sur l'exploitation familiale. Il y a quelques années, ils ont choisi de mettre en bouteille leur production pour partager le savoir faire familial auprès de leur clientèle. L'exploitation est située au coeur de l'appellation Cognac Petite Champagne sur une superficie de plus de 43 hectares de vignes.

Two brothers, Patrick and Laurent, work and live on the family vineyard. They have decided to bottle their own products to share the family's expertise with their clients. The vineyard lies in the heart of the Cognac Petite Champagne area (43 hectares of vines).

12 route de chez Audouin - 17800 Chadenac
Lat N +45° 32' 22" Long W -0° 27' 35"

Tél : + 33 (0)5 46 91 22 21
Port : + 33 (0)6 07 43 84 61

scea-lablanche@wanadoo.fr
www.cognac-lablanche.fr

De juillet à août : du lundi au vendredi de 15h à 19h et le samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19. Le reste de l'année le samedi matin ou sur rendez-vous sauf les dimanches.

Cognac, Pineau, Vins de Pays, Pétillant de raisin, Jus de raisin, Liqueurs gazéifiées, Brûlot charentais

Agriculture raisonnée

CB

97 Du Frolet - Quintard Frères

La gourmandise d'un vieux Pineau dont chaque raisin s'est gorgé de sucre au doux soleil, l'élégance et la puissance d'un Cognac à déguster avec son chocolat, la légèreté d'un rosé aux notes acidulées. Thomas et Bastien sont comme leurs vins, chaque bouteille Du Frolet a son histoire à raconter...

The gluttony of an old Pineau des Charentes where each grape is bathed, the elegance and power of a cognac to taste with chocolate, the elegancy of a crips rosé that drives. Thomas and Bastien are similar to their wines, each bottles of Du Frolet is a story to tell ...

13 Route du Petit Morlut
17800 Chadenac
Lat N +45° 31' 58" Long W -0° 26' 7"

Port. + 33 (0)6 86 15 18 89
Port. + 33 (0)6 75 05 58 89

thomas.cognacdufrolet@gmail.com
floriannecognacdufrolet@gmail.com
www.cognacdufrolet.com

Du lundi au vendredi de 14h30 à 18h30 sur rendez-vous. Le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Fermeture le samedi après-midi de novembre à mars.

Cognac, Pineau, Vins de Pays

Agriculture raisonnée

CB

98 Vignoble Pascal Clair - Pascal Clair

Situé au cœur de la Petite Champagne à 20km au sud de Cognac, notre domaine familial se transmet de père en fils depuis 1850. Les 23 hectares de vigne largement ensolleillées s'étendent sur les meilleurs coteaux argilo-calcaire et sont cultivés de manière traditionnelle. Les plus grands soins sont apportés à l'élaboration de nos Cognacs et Pineaux des Charentes.

This vineyard has been run by the same family since 1850 (24 hectares of vines in Petite and Grande Champagnes, the top two "crus", or districts, in the Cognac region). The vines are grown using traditional methods and great care is taken with the production of the cognac etc.

6, la genebrière - 17520 Neuillac
Lat N +45° 31' 9" Long W -0° 24' 50"

Tél : + 33 (0)5 46 70 22 01
Port : + 33 (0)6 74 04 45 32

pascal.clair@free.fr

Tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h sur rendez-vous.

Cognac, Pineau, Vins de Pays, Jus de raisin gazeifié

Agriculture raisonnée

CB

Située au coeur du vignoble de Haute Saintonge, la Maison de la Vigne et des Saveurs vous accueille pour une découverte culturelle et gustative des produits et saveurs du terroir : histoire de la viticulture saintongeaise, art de la dégustation, ateliers cuisine, rencontres avec les producteurs, animations...

In hearts of the vineyard of Haute-Saintonge, « La Maison de la Vigne et des Saveurs » receives you for a cultural and tasting discovery of products of the land: vineyard history, art of tasting, cook lessons, meetings with the producers, demonstrations...

La Pierre Brune - 17520 Archiac
Lat N +45° 31' 17" Long W -0° 18' 00"

Tél : + 33 (0)5 46 49 57 11

www.maisondelavigneetdessaveurs.com
mvs@haute-saintonge.org

Du 1er avril au 30 septembre : du lundi au dimanche de 10h à 18h, prolongation jusqu'à 19h de juin à août. Du 1er octobre au 31 mars : du lundi au vendredi de 14h à 18h et le week-end de 10h à 18h. Fermé du 1er week-end de janvier à mi-février. Fermé le 25 décembre et le 1er janvier

Entrée gratuite - Boutique de producteurs

CB

Informations pratiques
General informations

La Maison de la Vigne et des Saveurs propose différentes animations tout au long de l'année :

- Animations proposées tout au long de l'année lors des temps forts nationaux (salon du chocolat, fête de la gastronomie, fête des vendanges, semaine du goût, Noël)
- Ateliers cuisine pour petits et grands (programme à consulter sur www.maisondelavigneetdessaveurs.com)
- Ateliers dégustations
- Animations de producteurs
- Visites personnalisées pour les scolaires et les groupes (sur demande)

A visiter – To visit

100

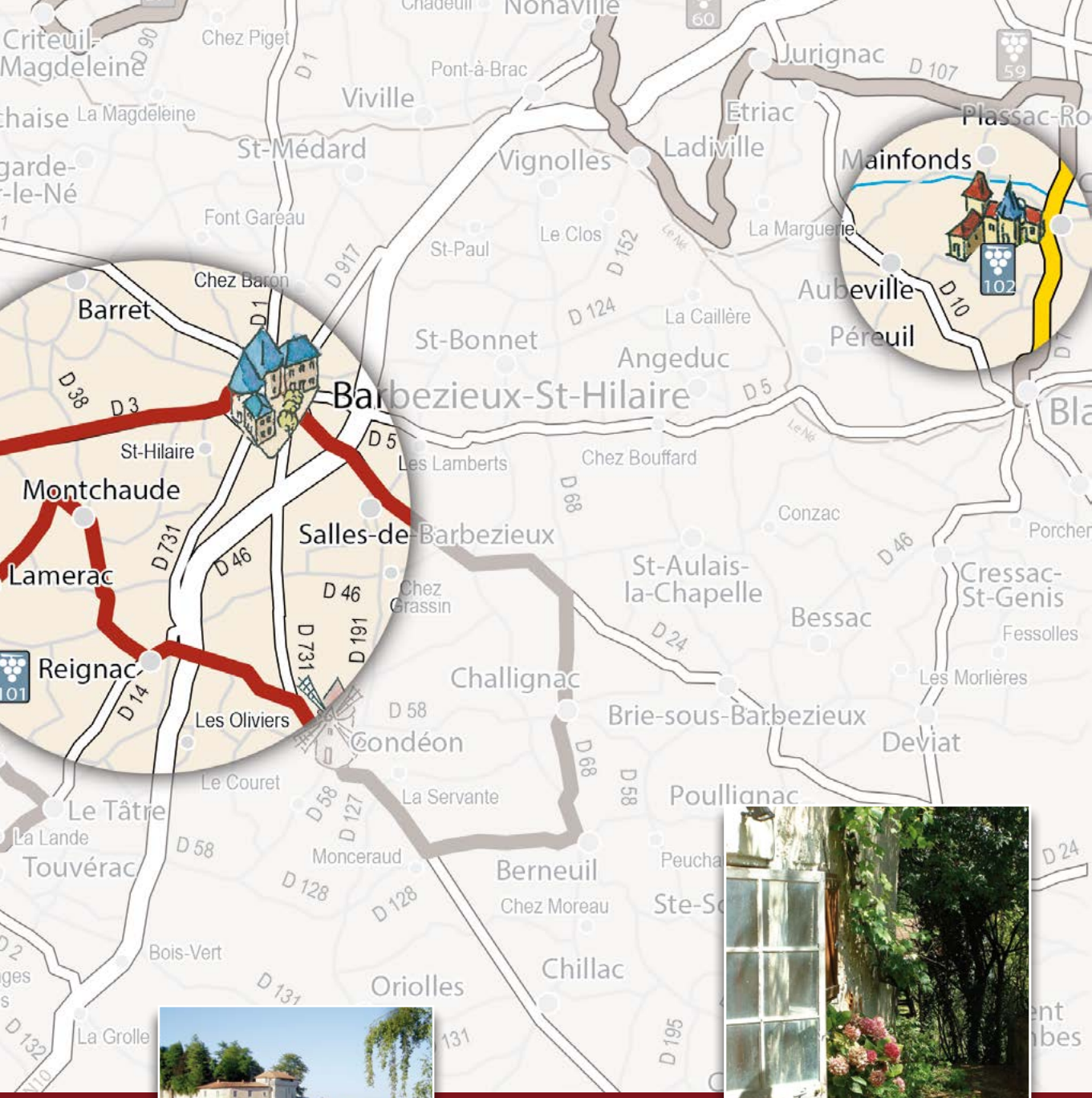
Tonnellerie Allary

29, route de Cognac - 17520 Archiac
Lat +45° 31' 38" Long -0° 18' 14"
Tél : + 33 (0)5 46 49 14 59
contact@tonnellerie-allary.com
www.tonnellerie-allary.com

Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h. Visite payante 3€ par personne

CB

Notes – Notes


Chez Baron
Barret
D 1
D 38
D 3
Barbezieux-St-Hilaire
D 5
St-Hilaire
Les Lamberts
Montchaude
Salles-de-Barbezieux
D 731
D 46
Lamerac
D 46
Chez Grassin
D 731
D 191
Reignac
101
D 14
Les Oliviers
D 58
Condéon
Le Couret
Le Tâtre
La Lande
Touvérac
D 58
D 127
La Servante
Monceraud
D 128
D 128
Berneuil
Chez Moreau
Bois-Vert
Oriolles
Chillac
La Grolle
D 131
131
D 195
Mainfonds
102
Aubeville
D 10
Péreuil
La Marguerie
Le Clos
D 152
St-Paul
D 917
Font Gareau
St-Médard
Viville
Pont-à-Brac
Chez Piget
D 1
D 90
Criteuil-Magdeleine
La Magdeleine
Vignolles
Ladiville
Etriac
Jurignac
D 107
59
60
Nonaville
Chadeuil
St-Bonnet
Angeduc
D 124
La Caillère
D 5
Chez Bouffard
D 68
Conzac
D 46
St-Aulais-la-Chapelle
Bessac
Cressac-St-Genis
Fessolles
D 24
Les Morlières
Challignac
Brie-sous-Barbezieux
Deviat
Poullignac
D 68
D 58
Peucha
Ste-S
D 24
Le Né

Barbezieux/ Blanzac

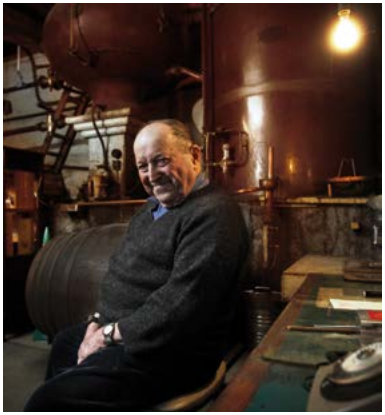
Pôle touristique du Sud Charente
Place du Champ de Foire - 16390 Aubeterre sur Dronne
Tél. +33 (0)5 45 98 57 18 - www.sud-charente.com

Antenne de Barbezieux
Place de Verdun - 16300 Barbezieux
Tél. +33 (0)5 45 78 91 04

Avec son gros bourg enroulé en colimaçon autour du château fortifié, Barbezieux fait figure de capitale du canton. Sur la place du château, une façade bourgeoise abrite la maison natale de Jacques Boutelleau : Chardonne de son nom de plume, immortalisa dans « Le bonheur de Barbezieux » la quiétude provinciale de la cité.

Barbezieux, a small town encasing its fortified castle like a snail shell, is the main town in the "canton". On the square in front of the castle is a middle class housefront that marks the birthplace of Jacques Boutelleau. Under his nom de plume, Chardonne, he described the provincial tranquillity of the town in his book, «Le bonheur de Barbezieux» (The Happiness of Barbezieux).

101 Guy Brunetaux



La vieille recette des vignerons du Brûlot Charentais conjugue le café avec le Cognac ; elle concentre les arômes, tout en faisant perdre la plus grande partie du degré d'alcool. Laissez vous séduire par le spectacle de sa flambée autour d'une tasse de grès spécialement mise au point et tournée à la main par un artisan potier.

The recipe for "Brûlot Charentais" combines coffee with cognac. It concentrates the flavours while burning off most of the alcohol. Enjoy the sight of the liquid burning in a stoneware mug specially developed and hand-thrown by a craftsman-potter.

Chez Filhon - 16300 Montchaude
Lat N +45° 25' 16" Long W -0° 13' 13"

Tél : + 33 (0)5 45 78 14 71

Tous les jours, sur rendez-vous

Cognac Pineau, Brûlot charentais

102 Le Maine Giraud - Pascal et Mathieu Durand

Au XIX siècle, le domaine du Maine Giraud a été la propriété du poète romantique Alfred de Vigny. Poète, Vigny était aussi un vigneron passionné. Aujourd'hui, le domaine conserve cette tradition viticole et l'on y produit Cognac, Pineau et Vins de Pays charentais dans le respect de la tradition charentaise.

In 19th century, the Maine Giraud estate was the property of the famous poet Alfred de Vigny. He was also a passionate wine-grower. Nowadays, the vineyard conserve this wine-making tradition and Cognac, Pineau and Vins de Pays are produced over there according to the respect of charentaise know-how.

Le Maine Giraud 16250 Champagne-Vigny
Lat N +45° 29' 50" Long W +0° 1' 45"

Tél : + 33 (0)5 45 64 04 49

www.mainegiraud.com
contact@mainegiraud.com

Tous les jours sauf le dimanche, de 9h à 12h et de 14h à 18h. Groupe sur réservation

Cognac, Pineau, Vins de Pays, Méthode traditionnelle, Jus de raisin pétillant, Brûlot charentais

Agriculture raisonnée

CB

A visiter - To visit

102 Musée Alfred de Vigny

Le Maine Giraud 16250 Champagne-Vigny
Lat N +45° 29' 50" Long W +0° 1' 45"

Tél : + 33 (0)5 45 64 04 49

www.mainegiraud.com
contact@mainegiraud.com

Tous les jours sauf le dimanche, de 9h à 12h et de 14h à 18h. Groupe sur réservation

CB

Notes – Notes

Mirambeau

Maison du tourisme du canton de Mirambeau
47, avenue de la République - 17150 Mirambeau
Tél : +33 (0)5 46 49 62 85 - www.mirambeau-tourisme.fr

Juchée sur une éminence, la commune au nom évocateur de Mirambeau jouit d'un horizon illimité sur l'estuaire de la Gironde, les marais, les coteaux viticoles et les espaces boisés de la Saintonge.

A la croisée des influences maritimes et terrestres, elle dégage une séduction discrète et cultive un art de vivre dont la gastronomie est l'un des fleurons.

Perched on a rise, the town with the evocative name of Mirambeau enjoys an uninterrupted view of the Gironde Estuary, the marshes, the vine-clad hillsides and the woodlands of the Saintonge district.

Influenced equally by sea and land, it is discreetly attractive, a town that cultivates a lifestyle in which gourmet cuisine is one of the main features.

103 Vignobles Morandière - Vincent Morandière

Le Vignoble est situé à mi-chemin entre les grands crus des vins de Bordeaux et les premiers crus du Cognac. Vous ne viendrez pas voir Vincent et sa famille pour la renommée de la région, mais bel et bien pour l'originalité de ce jeune vigneron passionné par le vin et la vigne surplombant l'estuaire de la Gironde ; avis aux timides et aux bons vivants, si vous êtes amateur de vins et spiritueux, n'hésitez pas à sonner...

The vineyard lies halfway between the area producing Bordeaux "grand cru" wines and the first cognac-producing areas. However, you won't come and see Vincent and his family because the region is so well-known; you'll come to share the original approach of these young vigneron who is so passionate about their wine and the vineyard high above the Gironde Estuary.

Le Breuil - 17150 St-Georges-des-Agouts
Lat N +45° 23' 11" Long W -0° 39' 34"

Tél : +33 (0)5 46 86 02 76
Port : +33 (0)6 89 04 48 11

vignobles.morandiere@orange.fr
www.vignoblesmorandiere.com

D'avril à octobre : du lundi au vendredi de 18h à 19h30. Le reste de l'année et le week-end sur rendez-vous. Visite en tracteur payante.

Cognac, Pineau, Vins de Pays

Agriculture raisonnée

CB

104 Pineau Cognac Raymond Bossis - Bossis Jean-Luc

La famille Bossis, Raymond et ses fils (Jean-Luc et Jean-Marie) vous invite à visiter son domaine avec sa maison du XIXème siècle, ses alambics charentais et ses chais de vieillissement. Vous pourrez également déguster leurs produits, issus de l'Agriculture raisonnée. Animations sur place pour petits et grands

Bossis family, Raymond and his sons Jean-Luc and Jean-Marie invite you to visit their estate, with the 19th century house, the stills and the cognac storehouses. You will taste all their products issued from the reasonned agriculture. Entertainment on site for kids and adults.

4, Les groies
17150 St-Bonnet-sur-Gironde
Lat N +45° 22' 5" Long W -0° 37' 54"

Tél : +33 (0)5 46 86 02 19
Port : +33 (0)6 31 49 93 42

pineau.bossis@neuf.fr
www.cognac-pineau-bossis.com

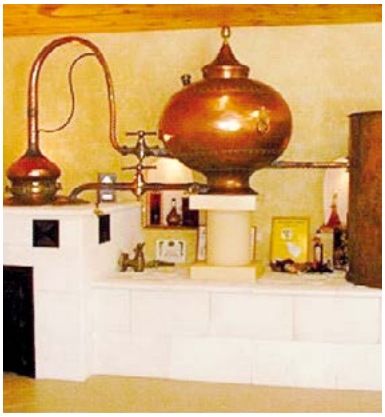
D'avril à octobre : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h. Le reste de l'année, du lundi au samedi de 14h à 19h, le dimanche sur rendez-vous.

Cognac, Pineau, Vins de Pays

Agriculture raisonnée

CB

105 Le berceau des Anges - Patrice Marchand



Situé sur la route côtière Royan-Blaye, le Berceau des Anges vous accueille au coeur de son vignoble, pour vous faire découvrir, à travers une dégustation gratuite, sa gamme de produits, émanant des crus Fins Bois. Vous pourrez ainsi voir une vieille distillerie et une plantation de Kiwis.

Le Berceau des Anges welcomes guests to its vineyard and to a free tasting session that reveals a range of products made in the "Fins Bois" areas. There is also an old distillery and a kiwi fruit plantation.

Les Moulineaux
17150 Saint-Bonnet-sur-Gironde
Lat N +45° 20' 27" Long W -0° 38' 43"

Tél : + 33 (0)5 46 86 07 16
Port : + 33 (0)6 08 83 02 15

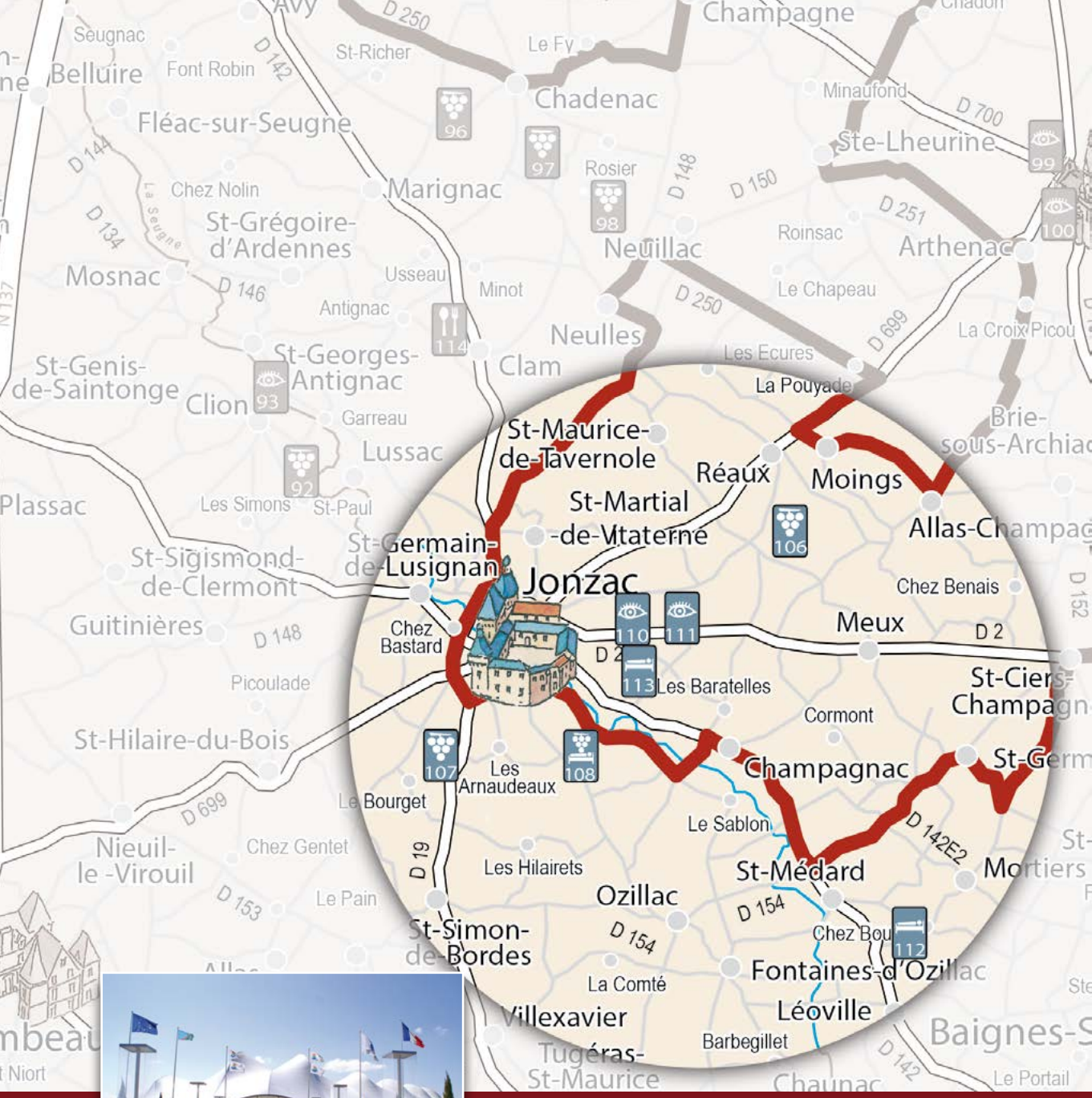
marchand.patrice@orange.fr
www.berceau-des-anges.com

Toute l'année du lundi au vendredi sur rendez-vous, et le samedi de 9h à 19h.

Cognac, Pineau, Liqueurs

CB

Notes – Notes


Champagne
Seugnac
Belluire
Font Robin
St-Richer
Le Fy
Chadenac
Minaufond
Fléac-sur-Seugne
Ste-Lheurine
Chez Nolin
Marignac
Rosier
Roinsac
St-Grégoire-
d'Ardennes
Neuillac
Arthenac
Mosnac
Usseau
Minot
Le Chapeau
Antignac
Neulles
La Croix Picou
St-Genis-
de-Saintonge
St-Georges-
Antignac
Clam
Les Ecures
La Pouyade
Clion
Garreau
Brie-
sous-Archiac
St-Maurice-
de-Tavernole
Réaux
Moings
Lussac
Plassac
Les Simons
St-Paul
St-Martial
-de-Vitaterne
Allas-Champag
St-Germain-
de-Lusignan
Jonzac
Chez Benais
St-Sigismond-
de-Clermont
Chez
Bastard
Meux
Guitinières
Les Baratelles
St-Ciers-
Champagn
Picoulade
Cormont
St-Hilaire-du-Bois
Les
Arnaudeaux
Champagnac
St-Germ
Le Bourget
Le Sablon
Nieuil-
le -Virouil
Chez Gentet
Les Hilairets
St-Médard
Mortiers
Ozillac
Le Pain
St-Simon-
de-Bordes
Chez Bou
La Comté
Fontaines-d'Ozillac
Villexavier
Léoville
Barbegillet
Tugéras-
St-Maurice
Chaunac
Le Portail
Niort

Jonzac

Office de tourisme de Jonzac

25, place du Château - 17500 Jonzac

Tél. +33 (0)5 46 48 49 29 - tourisme.jonzac@wanadoo.fr - www.jonzac-tourisme.com

Le château de Jonzac, fondé depuis près d'un millénaire, reconstruit au XVème siècle et réaménagé par la suite, reçut le jeune Louis XIV, Anne d'Autriche et le Cardinal Mazarin. L'actuel propriétaire d'une des ailes du château a cédé son nom à la marque de Cognac et de Pineau Jules Gautret.

Pourtant, dans cette région de production viticole, c'est aujourd'hui l'eau chaude qui fait la fortune de la capitale de Haute-Saintonge. Pionnière en matière d'énergies renouvelables, la ville entreprit, fin 1979, un forage géothermique. Outre le fait d'assurer le chauffage de la cité, la source jonzacaise a prouvé ses vertus curatives pour les rhumatismes, le système circulatoire et les voies respiratoires. Aménagé autour d'un lagon couvert, le Centre aquatique des Antilles de Jonzac est l'un des plus grands d'Europe. Outre ses équipements sportifs et ludiques, il abrite des espaces de remise en forme et accueille des séminaires, des spectacles et des événements hors du commun.

La rivière Seugne est également liée à l'histoire de Jonzac, cité de tanneurs, de tisserands et de meuniers. A la belle saison, les visiteurs peuvent découvrir en barque les charmes du milieu fluvial avec un panorama somptueux sur la ville et son château.

Jonzac Castle, first built almost 1,000 years ago then rebuilt in the 15th century and laid out in later times, once played host to the young Louis XIV, Anne of Austria and Cardinal Mazarin. The present owner of one of the wings of the castle has given his name to the Jules Gautret brand of cognac and pineau.

Yet, in this winegrowing region, it is now hot water that is bringing wealth to Jonzac, the main town in Upper Saintonge. As a pioneer in the area of renewable energy, the town launched geothermal explorations at the end of 1979. As a result, not only does the hot spring provide the town with its central heating, it has also proven to be effective in treating rheumatism, circulatory problems and respiratory disease. Laid out around an indoor lagoon, Jonzac's aquatic centre, Les Antilles, is one of the largest in Europe. In addition to its sports and recreational amenities, it has a gym complex and it can host seminars, shows and special events.

The River Seugne is also linked to the history of Jonzac, a town of tanners, weavers and millers. In summer, visitors can take a boat trip to see the charms of the river and its environment, as well as enjoying a sumptuous panoramic view of the town and its castle.

106 Cognac Bertrand - Domaine des Brissons de Laage

Au coeur de l'un des deux premiers crus du Cognac qui composent la Petite Fine Champagne, la famille Bertrand, sur le Domaine de Laage depuis 1731, vous accueille chaleureusement pour vous faire découvrir leur passion et vous faire déguster leurs produits en provenance exclusive de la propriété, des produits médaillés.

In the heart of the Petite Fine Champagne, one of the two premier growing regions of Cognac, you may find the Bertrand family at the Domaine de Laage, since 1731. We welcome you to visit our property, to discover our passion and taste the products of our craft.

Domaine des Brissons de Laage
17500 Réaux
Lat N +45° 27' 20" Long W -0° 22' 58"

Tél : + 33 (0)5 46 48 09 03
Port : + 33 (0)6 33 72 21 07

contact@cognac-bertrand.com
www.cognac-bertrand.com

D'avril à septembre, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h (sauf le mercredi après-midi). D'octobre à mars du lundi au vendredi de 9h à 12h et le lundi et le vendredi de 14h à 17h. Week-end et soirée toute l'année sur rendez-vous.

Cognac, Pineau, Pétillant de raisin

Agriculture raisonnée

CB

107 Sophie et Jean-Claude Chaillaud

Un savoir faire ancestral transmis de génération en génération. Le souci de l'authenticité s'illustre au rythme des saisons : tour à tour vignerons, bouilleurs de crus, maîtres de chais, la famille Chaillaud aura à coeur de vous faire apprécier le résultat de cette alchimie.

Age-old know-how has been passed down from one génération to the next. The careful attention to authenticity can be seen in every season of the year as the Chaillaud family turn their hand to winemaking, distilling and cellaring, in succession. Whenever you visit, the family will be delighted to share the results of this alchemy with you.

Le Bourget - 17500 St-Simon de Bordes
Lat N +45° 25' 9" Long W -0° 27' 5"

Tél : + 33 (0)5 46 48 16 03
Port : + 33 (0)6 88 35 04 08

sophie.chaillaud@sfr.fr
www.chaillaud-pineau-cognac.fr

D'avril à octobre de 10h à 13h et de 15h à 19h. Le dimanche sur rendez-vous. De novembre à mars : de 10h à 13h et de 15h à 18h. Fermé le dimanche

Cognac, Pineau, Cocktails, Jus de raisin pétillant (sans alcool), Produits régionaux

Agriculture raisonnée

CB

108 Chai du Rouissoir - Hugues Chapon

A chaque saison sa découverte inattendue sur les terres du Rouissoir. Aux beaux jours la viti-tablette numérique vous guide sur les sentiers viticoles et vous fait découvrir la nature et le travail de la vigne en s'amusant. Les soirs d'été «le Vigneron Noctambule» vous ensorcelle avec ses contes. Pendant la distillation le bouilleur de cru vous invite à partager son petit déjeuner au pied de l'Alambic.

At Le Chai du Rouissoir, visitors are given an entertaining insight into the vigneron's craft. Three footpaths wend their way through the vines and woods dotted with information panels and a game for children. You can also tour the distillery and taste some of the products.

Roussillon - 17500 Ozillac
Lat N +45° 25' 11" Long W -0° 24' 50"

Tél : + 33 (0)5 46 48 14 76
Port : + 33 (0)6 89 95 08 22

chaidurouissoir@hotmail.com
www.chaidurouissoir.com

Du lundi au samedi de 14h à 19h. Le dimanche sur rendez-vous

Cognac, Pineau, Vins de Pays, Jus de raisin, Brûlot charentais

Agriculture raisonnée

CB

109 Domaine Castel-Sablons - Jean Pierre Roux

Distillateurs depuis des générations, le Domaine Castel-Sablons vous invite à découvrir sa gamme de Cognac: VSOP, XO ainsi que le Pineau des Charentes. La maison se distingue en proposant le traditionnel Brûlot charentais, baptisé «Flamme des Anges», recette de café flambé au Cognac (Large choix de vaisselle sur place).

Cognac producers since the end of the 19th century, the ROUX family invites you to discover its range of products : Cognac VSOP, XO.. but also Pineau des Charentes and its speciality , the «brûlot charentais», recipe of coffee flambeed with Cognac (large range of crockery to prepare it)

Le bourg - 17520 Saint-Maigrin
Lat N +45° 25' 8" Long W -0° 16' 43"

Tél : + 33 (0)5 46 70 05 20
Port : + 33 (0)6 73 99 85 46

contact@castel-sablons.com
www.castel-sablons.com

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Les week-ends sur rendez-vous. Dégustation de Brûlot sur rendez-vous

Cognac, Pineau, Brûlot charentais, Verjus

A visiter - To visit

110 Les Antilles de Jonzac

ZAC du Val de Seugne - 17500 Jonzac
Lat +45° 26' 42" Long -0° 26' 09"

Tél : + 33 (0)5 46 86 48 00

www.lesantillesdejonzac.com

Tous les jours de 11h à 19h. Entrée payante : 7,80 par enfant et 10,75 par adulte

CB ancv CHÈQUE-VACANCES

111 Casino Barrière

Zac du Val de Seugne - 17500 Jonzac
Lat +45° 26' 21" Long -0° 25' 31"

Tél : + 33 (0)5 46 48 16 16

www.lucienbarriere.com
casinojonzac@lucienbarriere.com

Ouvert tous les jours de 10h à 3h

CB

Hébergements – Accomodations

108 Gite « Entre vigne et barriques »

1, Roussillon - 17500 Ozillac
Lat N +45° 25' 11" Long W -0° 24' 50"
Tél : + 33 (0)5 46 48 14 76
Port : + 33 (0)6 80 66 55 24
chaidurouissoir@hotmail.com
www.chaidurouissoir.com

112 Château de Puyrigaud

Domaine de Puyrigaud - 17500 Leoville
Lat N +45° 22' 36" Long W -0° 20' 13"
Tél : + 33 (0)5 46 70 61 29
Port : + 33 (0)6 08 61 21 03
www.chateaudepuyrigaud.com
contact@chateaudepuyrigaud.com
Fermeture annuelle en janvier

113 Atlantic Résidence

34, avenue Jean Moulin - 17500 Jonzac
Lat N +45° 26' 26" Long W -0° 25' 33"
Tél : + 33 (0)5 46 49 62 35/+ 33 (0)6 48 73 09 03
www.locardy-jonzac.fr - www.charente-maritime-jonzac.fr
hardy.veronique@gmail.com
Fermeture 15 jours début janvier

Restaurants – To eat out

114 **Vieux Logis**

1, rue du 8 mai 1945 - 17500 Clam
Lat N +45° 29' 32" Long W -0° 26' 56"

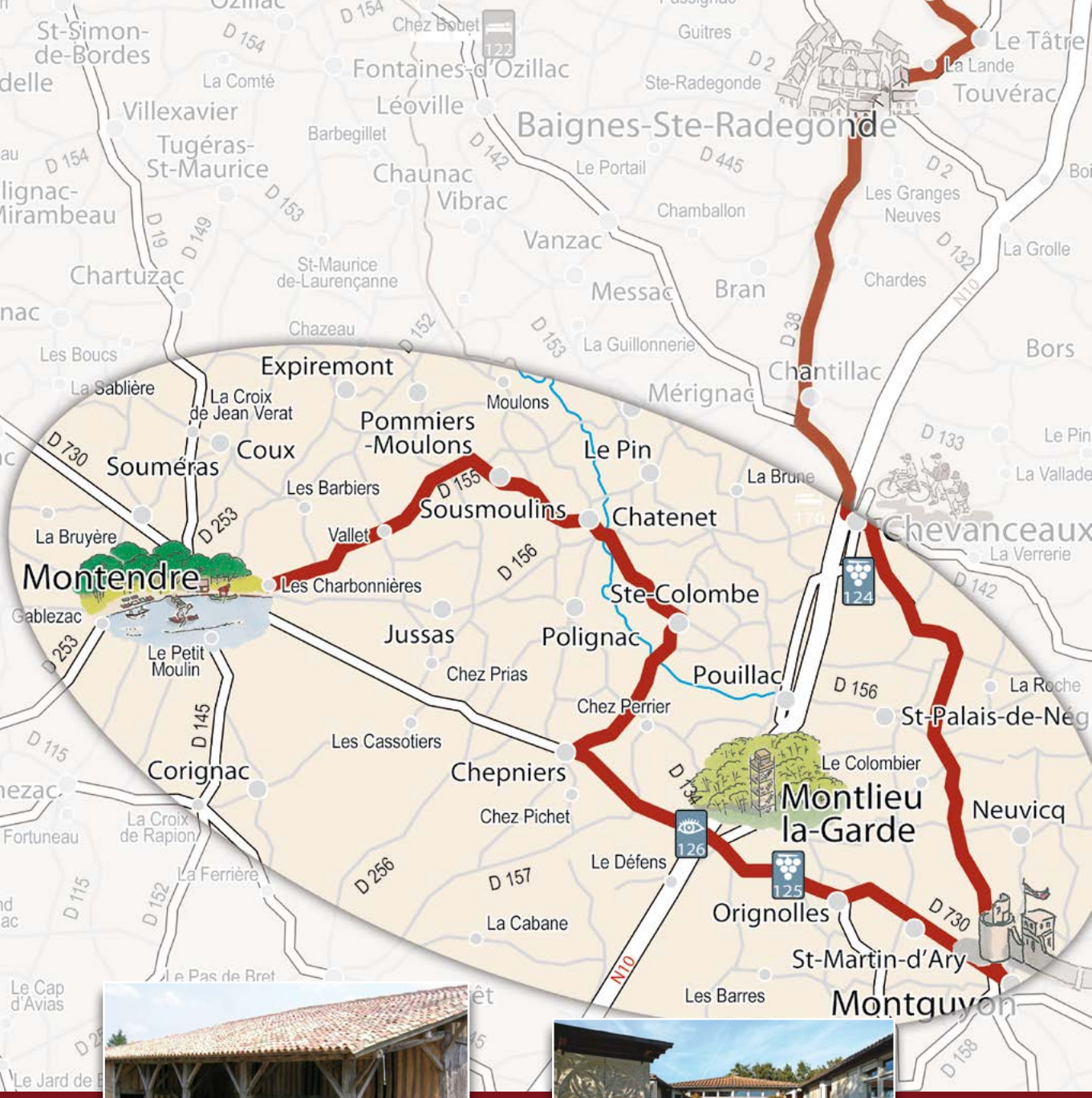
Tél : + 33 (0)5 46 70 20 13
Port : + 33 (0)6 11 38 77 82

info@vieuxlogis.com
www.vieuxlogis.com

Ouvert tous les jours

CB · Ticket Restaurant · ancv chèque-vacances

Notes – Notes


St-Simon-de-Bordes
Chez Bouet
Guitres
Le Tâtre
La Lande
Touvérac
Ste-Radegonde
Fontaines-d'Ozillac
Léoville
Baignes-Ste-Radegonde
Villexavier
Barbegillet
Tugéras-St-Maurice
Chaunac
Vibrac
Le Portail
Les Granges Neuves
Chamballon
Vanzac
Chartuzac
St-Maurice de-Laurençanne
Messac
Bran
Chardes
La Grolle
Chazeau
La Guillonnerie
Bors
Les Boucs
Expiremont
La Sablière
La Croix de Jean Verat
Moulons
Mérignac
Chantillac
Pommiers -Moulons
Coux
Le Pin
Souméras
Les Barbiers
Sousmoulins
Chatenet
La Brune
Chevanceaux
La Bruyère
Vallet
Montendre
Les Charbonnières
Ste-Colombe
La Verrerie
Gablezac
Jussas
Polignac
Le Petit Moulin
Chez Prias
Pouillac
La Roche
Chez Perrier
St-Palais-de-Né
Les Cassotiers
Corignac
Chepniers
Le Colombier
Montlieu la-Garde
Neuvicq
Chez Pichet
La Croix de Rapion
Fortuneau
Le Défens
La Ferrière
Orignolles
La Cabane
St-Martin-d'Ary
Le Cap d'Avias
Les Barres
Montguyon
D 730
D 253
D 155
D 156
D 145
D 115
D 256
D 157
D 134
D 142
D 133
D 132
D 38
D 445
D 153
D 152
D 149
D 19
D 154
N10
122
124
125
126

Montlieu-la-Garde/ Montendre

Office de tourisme de Montlieu-la-Garde

Maison de la Forêt - 17210 Montlieu-la-Garde
Tél : +33 (0)5 46 04 43 67 - otmontlieu@fr.oleane.com

Office de tourisme de Montendre

1, place de l'Eglise - 17130 Montendre
Tél : +33 (0)5 46 49 46 45 - www.montendre-tourisme.com
officetourisme.cantonmontendre@wanadoo.fr

Office de tourisme de Montguyon

Place Nord de la Mairie - 17270 Montguyon
tourisme.montguyon@wanadoo.fr
www.tourisme-montguyon.fr

Sur un paysage gentiment vallonné, les bois rivalisent avec les cultures. La vigne se plait également dans la campagne de Montlieu-La-Garde. La Maison de la Forêt de Haute-Saintonge, «Pôle-Nature» à vocation touristique et culturelle y est installée ; expositions et animations s'y succèdent. Vous y trouverez également des produits du terroir.

Across its gently rolling countryside, woodlands and fields of crops jostle for position. Vines also grow well in the area round Montlieu-La Garde. The «Maison de la Forêt» is a cultural and tourist centre, home to exhibitions and special events. You will also find local produce for sale there.

115 Domaine du Feynard - Jean-François Bertrand

La connaissance des techniques à la fois ancestrales et modernes permet de produire des Cognacs, des Pineaux Blancs et Rosés aux arômes et aux parfums particulièrement harmonieux. Venez découvrir les produits et les installations au pied du village de Chevanceaux, côté sud.

It is knowledge of both age-old techniques and more modern skills that produce cognacs and pineaux with a particularly harmonious nose. Come and find out about the estate's products and facilities on the south side of the village of Chevanceaux.

Le Feynard - 17210 Chevanceaux
Lat N +45° 17' 20" Long W -0° 14' 27"

Tél : + 33 (0)5 46 04 61 08

bbertrand@vignobles-bertrand.fr

Du 1er mai au 31 août : du lundi au jeudi de 15 à 19h. Du vendredi au samedi sur rendez-vous.
Du 15 octobre au 30 avril : tous les jours sur rendez-vous

Cognac, Pineau, Vins de Pays, Noix au Cognac, Cocktail

116 Les Barbins (GAEC) - Jean-Claude Deveau

La famille Deveau vous accueille dans le cadre d'une ferme charentaise et s'engage à vous faire découvrir sa production. Vous pourrez découvrir la distillerie au feu de bois et au gré des travaux voir s'activer les chevaux de trait dans les vignes.

"Les Barbins" pineau is produced from a combination of must from selected grapes harvested manually. The cognac is distilled over a wood fire and the pineau is aged in oak casks in wine cellars.

Les Barbins - 17210 Orignolles
Lat N +45° 14' 9" Long W -0° 14' 51"

Tél : + 33 (0)5 46 04 43 35
Port : + 33 (0)6 07 98 84 97

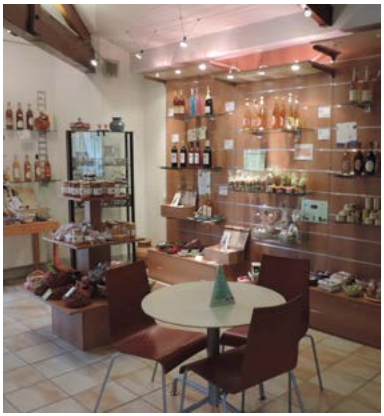
lesbarbins@wanadoo.fr

Toute l'année, tous les jours

Cognac, Pineau, Vins de Pays

Portes ouvertes le 2ème week-end d'août

117 Syndicat des Producteurs et Artisans des 3 Monts



Le Syndicat des Producteurs et Artisans des 3 Monts rassemble des producteurs et artisans locaux. Les productions (viticoles, noisettes, noix, miels, confitures, safran, canards gras....) et les créations artisanales sont disponibles à la boutique .Celle-ci est ouverte aux mêmes horaires que la Maison de la Forêt de Haute-Saintonge.

The Labor union of the Producers and Craftsmen of 3 Mounts gathers producers and local craftsmen. The productions (wine, hazelnuts, walnuts, honeys, jams, saffron, fatty ducks) and the craft creations are available in the shop. This one is opened to the same hours as the Maison de la Forêt de Haute Saintonge.

Maison de la Forêt de Haute Saintonge
17210 Montlieu-la-Garde
Lat N +45° 14' 37" Long W -0° 16' 22"

Tél : + 33 (0)5 46 04 43 67

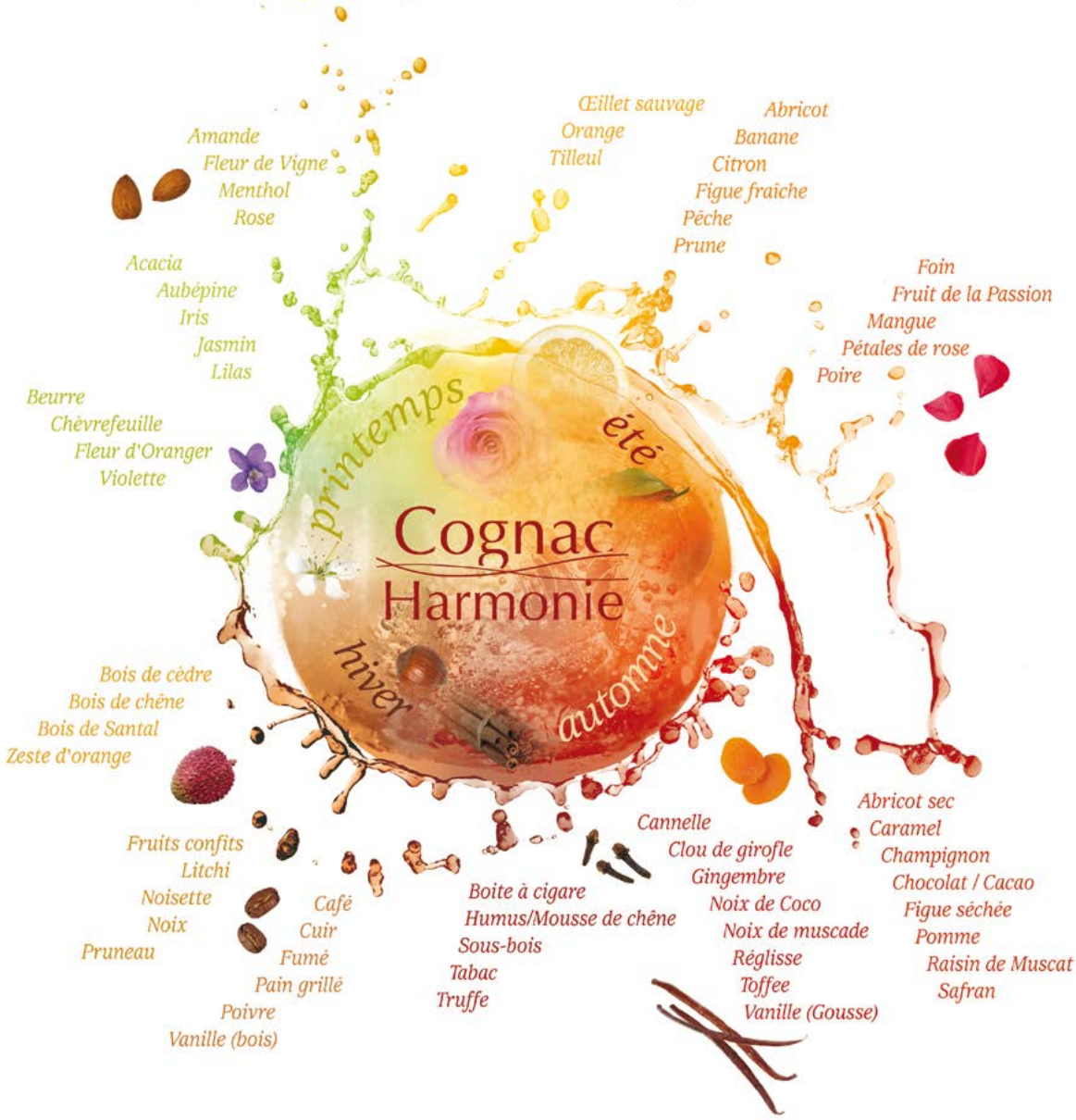
otmonlieu@fr.oleane.com

Ouvert du lundi au vendredi, le samedi en juillet, août et décembre et le dimanche d'avril à décembre.

CB

La Roue des Arômes du Cognac

Principales notes aromatiques



La palette du Cognac se transpose aisément sur le cycle des saisons, symbole de son exhaustivité aromatique.

© BNIC / Gérard MARTRON

Index alphabétique
Index by members

A
ABK6 - Page 52 - n°59
Allary (Tonnellerie) - Page 79 - n°100
Antilles de Jonzac (Les) - Page 91 - n°110
Atlantic Résidence - Page 92 - n°113
Autruche Cognac - Page 66 et 67 - n°81

B
Barbins (Les) - Jean-Claude Deveau - Page 96 - n°116
Barron (EARL) - Page 76 - n°94
Baudry Christian - Page 28 - n°26
Beau (Cognac Paul) - Laurichesse - Page 63 - n°75
Bégaud (Maison Bernard) - Page 38 - n°38
Bel Ange (Domaine de) - Aymeric Lhéritaud - Page 57 - n°66
Berceau des Anges - Page 86 - n°105
Birius (Domaine de) - Famille Bouyer - Page 56 - n°64
Bossis (Pineau Cognac Raymond) - Page 86 - n°104
Brard Blanchard - Page 21 - n°10
Brillouet (Distillerie) - Hameau de Pirelonge - Page 37 et 39 - n°35
Brisson (Cognac Joan) - Page 28 - n° 28
Brisson de Laage - Cognac Bertrand - Page 90 - n°106
Bruneteaux Guy - Page 82 - n°101

C
Cagouillarde (La) - Page 67 - n°85
Camus - Page 15 - n°2
Casino Barrière - Page 91 - n°111
Castel-Sablons (Domaine) - Page 91 - n°109
Caves Charlemagne - Page 51 - n°57
Cep Enchanté (Le) - Jean-François Quéron - Page 29 - n°30
Chai du Rouissoir - Page 90 et 92 - n°108
Chaillaud Sophie et Jean-Claude - Page 90 - n°107
Chainier Jacky et Micheline - Page 68 - n°86
Château de Beaulon - Christian Thomas - Page 72 et 73 - n°91
Château de Montifaud - Laurent Vallet - Page 76 - n°95
Château de Puyrigaud - Page 92 - n° 112
Cheval Blanc (Le) - Page 24 - n° 20
Chevalerie (Domaine de la) - Loïc Pelletant - Page 32 et 33 - n°33
Clair (Vignoble Pascal) - Page 77 - n° 98
Clos de Nancrevant - Caroline Quéré-Jélineau - Page 37 - n°36
Cognathèque (La) - Page 20 - n°7
Combe de Bussac (La) - Barbot Marcadier - Page 63 - n°76
Couillebaud (Cognac Rémy) - Page 50 - n°53
Courtine (La) - Page 22 - n°15
Courvoisier - Page 42 - n°44

D
Danjou (Cognac Pineau) - Page 57 et 59 - n°67
Denis (Cognac Jacques) - Page 65 - n°80
Domaine des Collinauds - Page 68 - n°89
Drouet et Fils (Domaine) - Patrick Drouet - Page 62 - n°71
Drouet Michel et Françoise - Page 58 - n° 68

E
Ecomusée du Cognac - Patrick Tesseron - Page 28 - n°27
Espace Découverte - Page 21 - n°11

F
Ferme Auberge du Père Alfred (La) - Page 67 - n°84
Février (Vignoble) - Laurence et Emmanuel Février - Page 29 - n°29
Feynard (Domaine du) - Jean François Bertrand - Page 96 - n°115
Font-Joyeuse (Château de) - Alain Vinet - Page 20 - n°8
Forgeron (Cognac) - Page 64 - n°78
Frères Moines (Les) - Circuit du Chêne - Page 44 et 45 - n°46

G
Gabare « La Dame Jeanne » - Page 21 - n°14
Gabare Ville de Saintes - Page 39 - n°43
Gauthier Bernard et Fils - Page 51 - n°58
Geffard Henri - Page 62 et 67 - n°72
Giraud et Fils (Cognac Paul) - Page 64 - n°79
Gite de l'Alambic - Page 68 - n°87
Grange du Bois (La) - Page 44 - n°47
Grolette (Domaine de la) - Gérard Ordonneau - Page 20 - n°9
Grosperrin - Page 36 - n°34
Guérinaud Emmanuel et Sylvie - Page 72 - n°90
Guiet-Petit - Béatrice Petit - Page 62 - n°73
Guillon - Painturaud - Page 63 - n°74

H
Hennessy - Page 16 - n°3
Héritage (L') - Page 23 et 25 - n° 18
Hine - Page 43 - n°45
Hôtel de Bordeaux - Page 58 et 59 - n°70
Hôtel François 1er - Page 25 - n°22

J
Jean-Roux (EARL) - Famille Goyon - Page 58 - n°69
Jélineau Jean-Paul - Page 56 - n° 62

L
Lablanche - Page 76 - n°96
Laval Aubinaud - Page 32 - n°31
Letuffe (Chocolaterie) - Page 53 - n°61
Lévriers (GAEC des) - Chantal Léonard - Page 45 - n°49
Ligaro (Le) - Page 47 - n°52
Logis de l'Astrée - Page 38 - n°41
Logis de la Folle Blanche - Bossuet - Page 37 - n°37

M
MACO - Page 21 - n°12
MAH - Page 21 - n°13
Maine Giraud (Le) - Famille Durand - Page 82 - n°102
Maison de la Grande Champagne - Page 66 - n°83
Maison de la Vigne et des Saveurs - Page 78 - n°99
Malakoff (Domaine) - François Sardin - Page 50 - n°54
Martell - Page 17 - n°4
Meukow - Page 18 - n°5
Morandière (Vignoble) - Page 86 - n°103
Moulin de la Baine - Page 38 - n° 39
Moulin de Prézier - Page 25 - n° 24
Musée Alfred de Vigny - Page 82 - n° 102
Musée Artisanal et Rural - Page 73 - n° 93
Musée des Bujoliers - Page 39 - n° 42
Musée Gaston Grégor - Page 66 - n° 82

O
Oliveraie (L') - Page 24 - n° 21
Ormeaux (Les) - Laurent Raine - Page 56 - n° 63
Otard - Page 14 - n° 1

P
Painturaud (Cognac J.) - Page 64 - n° 77
Passiflore (Le) - Page 25 - n° 23
Patio (Le) - Page 23 - n° 17
Pautier (Domaine) - Nadine Pautier - Page 44 - n° 48

Pigeons Blancs (Les) - Page 23 et 24 - n°19
Plaize (Vignoble) - Page 72 - n°92
Prisset (Cognac) - Page 52 - n°60

Q **Quai des Pontis** - Page 25 - n°25
Quintard Frères - Cognac du Frolet - Page 77 - n°97

R **Relais de Saint-Preuil (Le)** - Page 68 - n°88
Rémy Martin - Page 19 - n°6
Renfermis - Sylvain et Rémi Lascaux - Page 45 et 47 - n°50
Restaurant du Château - Page 46 - n°51
Richard Gyl - Page 57 - n°65
Rotonde (La) - Page 38 - n°40
Roussille (Pineau) - Page 50 - n°55

S **Sazaris (GAEC des)** - Jean Dumergue - Page 51 - n°56
Syndicat des producteurs et artisans des 3 Monts - Page 96 - n°117

V **Vieux Logis (Le)** - Page 93 - n°114
Vilneau Roland - Page 32 - n°32

Y **Yeuse - La Table de l'Yeuse** - Page 22 et 24 - n°16

Producteurs de Pineau des Charentes
Pineau des Charentes producers

ABK6 - Page 52 n°59
Barbins (Les) - Page 96 n°116
Barron (EARL) - Page 76 n° 94
Baudry Christian - Page 28 n° 26
Beau (Cognac Paul) - Page 63 n° 75
Bégaud (Maison Bernard) - Page 38 n°38
Bel Ange (Domaine de) - Page 57 n°66
Berceau des Anges - Page 86 n°105
Birius (Domaine de) - Page 56 n°64
Bossis (Pineau Cognac) - Page 86 n°104
Brard Blanchard - Page 21 n° 10
Brillouet (Distillerie) - Page 37 et 39 n°35
Brisson (Cognac Joan) - Page 28 n° 28
Brisson de Laage (Domaine) - Page 90 n°106
Bruneteaux Guy - Page 82 n°101
Castel-Sablon (Domaine) - Page 91 n°109
Caves Charlemagne - Page 51 n°57
Cep Enchanté (Le) - Page 29 n° 30
Chai du Rouissoir - Page 90 et 92 n° 108
Chaillaud Sophie et Jean-Claude - Page 90 n°107
Château de Beaulon - Page 72 et 73 n°91
Château de Montifaud - Page 76 n°95
Chevalerie (Domaine de la) - Page 32 et 33 n° 33
Clair (Vignoble Pascal) - Page 77 n°98
Clos de Nancrevant - Page 37 n°36
Cognathèque (La) - Page 20 n°7
Combe de Bussac (La) - Page 63 n°76
Couillebaud (Cognac Rémy) - Page 50 n°53
Danjou (Cognac Pineau) - Page 57 et 59 n° 67
Denis (Cognac Jacques) - Page 65 n° 80
Drouet et Fils (Domaine) - Page 62 n°71
Drouet Michel et Françoise - Page 58 n° 68
Ecomusée du Cognac - Page 28 n° 27
Février (Vignoble) - Laurence et Emmanuel
Février - Page 29 n° 29
Feynard (Domaine du) - Page 96 n° 115
Font-Joyeuse (Château de) - Page 20 n° 8
Forgeron (Cognac) - Page 64 n° 78
Frères Moines (Les) - Page 44 et 45 n° 46
Gauthier Bernard et Fils - Page 51 n° 58
Geffard Henri - Page 62 et 67 n° 72
Grange du Bois (La) - Page 44 n° 47
Grolette (Domaine de la) - Page 20 n° 9
Guérinaud Emmanuel et Sylvie - Page 72 n°90
Guiet - Petit - Béatrice Petit - Page 62 n° 73
Guillon - Painturaud - Page 63 n° 74
Jean-Roux (EARL) - Page 58 n° 69
Jélineau Jean-Paul - Page 56 n° 62
Lablanche - Page 76 n° 96
Laval Aubinaud - Page 32 n° 31
Lévriers (GAEC des) - Page 45 n° 49
Logis de la Folle Blanche - Page 37 n°37
Maine Giraud (Le) - Page 82 n° 102
Maison de la Vigne et des Saveurs - Page 78 n°99
Malakoff (Domaine) - Page 50 n° 54
Morandière (Vignoble) - Page 86 n°103
Ormeaux (Les) - Laurent Raine - Page 56 n°63
Painturaud (Cognac J.) - Page 64 n°77
Pautier (Domaine) - Page 44 n° 48
Plaize (Vignoble) - Page 72 n° 92
Prisset (Cognac) - Page 52 n° 60
Quintard Frères - Cognac du Frolet - Page 77 n°97
Renfermis - Page 45 et 47 n°50
Richard Gyl - Page 57 n° 65
Roussille (Pineau) - Page 50 n° 55
Sazaris (GAEC des) - Page 51 n° 56

Producteurs de Vins de Pays charentais
Vins de Pays Charentais producers

Barbins (Les) - Page 96 - n°116
Baudry Christian - Page 28 - n°26
Bégaud (Maison Bernard) - Page 38 - n°38
Birius (Domaine de) - Page 56 - n°64
Bossis (Pineau Cognac) - Page 86 - n° 104
Brard Blanchard - Page 21 - n°10
Brisson (Cognac Joan) - Page 28 - n°28
Caves Charlemagne - Page 51 - n°57
Cep Enchanté (Le) - Page 29 - n°30
Chai du Rouissoir - Page 90 et 92 - n°108
Clair (Vignoble Pascal) - Page 77 - n°98
Clos de Nancrevant - Page 37 - n°36
Combe de Bussac (La) - Page 63 - n°76
Couillebaud (Cognac Rémy) - Page 50 - n°53
Danjou (Cognac Pineau)- Page 57 et 59 -n°67
Drouet et Fils (Domaine) - Page 62 - n°71
Février (Vignoble) - Page 29 - n°29
Feynard (Domaine du) - Page 96 - n°115
Frères Moines (Les) - Page 44 et 45 - n°46
Jean-Roux (EARL) - Page 58 - n°69
Lablanche - Page 76 - n°96
Maine Giraud (Le) -Page 82 - n°102
Maison de la Vigne et des Saveurs - Page 78 - n°99
Malakoff (Domaine) - Page 50 - n°54
Morandière (Vignoble) - Page 86 - n°103
Ormeaux (Les) - Page 56 - n°63
Plaize (Vignoble) - Page 72 - n°92
Quintard Frères - Page 77 - n°97
Renfermis - Page 45 et 47 - n°50
Richard Gyl - Page 57 - n°65
Vilneau Roland - Page 32 - n°32

Crédits photographiques
Photos Credits

Couverture	©BNIC S. Charbeau/ ABK6/ CDT16/ Laval-Aubineau/ Vignoble Morandière/ Birius/ Montifaud/ Grosperrin/ Beaulon/ Quintard/ Vins de Pays Charentais Mélanie Chaigneau/ Agathe de Charente/ Martron/ Plaize/ Guérinaud/ Bertrand/ Charente Libre R. Joubert/ Yeuse
1, 2, 3, 4, 24, 53, 59, 60, 61, 65, 66, 69, 83 92 et 93	© BNIC / Stéphane Charbeau
3	© Les Etapes du Cognac
5	© BNIC / Gérard Martron
7	© VDP Charentais
8	© Fête du Cognac / Aline Aubert
8	© Etapes du Cognac / Pimbert
10	© Quai des Pontis
12 et 13	© Charente Tourisme (Le vieux Cognac / Les quais / Le jardin public)
22 et 23	© Yeuse / Le Jardin Respectueux
26	© Pays des Vals de Saintonge / J.Villégier - P.Foussard (Ruisseau / Saint-Jean d'Angély / Lavoir / Château de Neuvicq)
27	© CMT17 C.Triballier - Saint-Jean d'Angély
29	© Cep Enchanté / Swingolf
30	© BNIC / Bernard Verrax et © Etapes du Cognac
31	© Charente Tourisme (Théatre Gallo-Romain des Bouchauds)
32	© VDP Charentais / Mélanie Chaigneau
33	© Domaine de la Chevalerie (Le gîte)
34 et 39	© Office de Tourisme de Saintes (Les quais)
34	© CDCHS / Véronique Sabadel (La Charente)
35	© Office de Tourisme de Saintes (La Gabare de Saintes - Amphithéatre Gallo-Romain de Saintes)
36	© n141.com/ Stéphane Charbeau
40 et 41	© CDCHS / Véronique Sabadel
47	© Le Ligaro
46	© Restaurant du Château
48 et 49	© Charente Tourisme (La Cathédrale Saint-Pierre / Mur peint « Le jardin extraordinaire » / Panorama d'Angoulême / Mur peint « La fille des remparts »)
54 et 55	© CDCHS / Véronique Sabadel (Hôpital des Pèlerins / La tour de Pons / Hôpital des Pèlerins)
60	© Charente Tourisme (Breuil de Segonzac)
67	© La Cagouillarde
70 et 71	© CDCHS / Véronique Sabadel (L'estuaire / Les fontaines bleues du Château de Beaulon / Port Maubert à Saint-Fort sur Gironde)
73	© Château de Beaulon - Les Fontaines Bleues
74	© CDCHS / Véronique Sabadel (Paysage de vignes)
74	© Etapes du Cognac (Le chemin de Pimbert - La Fine Goule)
75 et 78	© CDCHS / Véronique Sabadel (Maison de la Vigne et des Saveurs)
77	© Goyon
79	© Tonnellerie Allary
80	© Charente Tourisme (Panorama Aubeterre - Maison Aubeterre)
81	© Pôle Touristique du Sud Charente (Château de Barbezieux)
82	© Charente Libre / Renaud Joubert
84	© Château de Mirambeau
85	© CDCHS / Véronique Sabadel (Vitrezay)
87	© Château de Mirambeau
88	© CDCHS / Véronique Sabadel (Les Antilles de Jonzac - Entrée)
89	© CDCHS / Véronique Sabadel (Le Château de Jonzac)
91	© Les Antilles de Jonzac
94	© CDCHS / Véronique Sabadel (Maison de la Forêt)
95	© CDCHS / Véronique Sabadel (Voie verte / Maison de la Forêt)

Conception : Les Etapes du Cognac / **Textes** : Claude Rapp - Les Etapes du Cognac / **Cartes** : Graphipub - Les Etapes du Cognac
Edition 2015

Les Etapes du Cognac

Maison des Viticulteurs
25, rue Cagouillet
16100 Cognac
Tél. + 33 (0)5 45 36 47 35
contact@cognacetapes.com
www.cognacetapes.com

Bureau National Interprofessionnel du Cognac

23, allées Bernard Guionnet - 16100 Cognac
Tél. + 33 (0)5 45 35 60 00
www.cognac.fr

Charente Tourisme

21, rue d'Iéna
16021 Angoulême Cedex
Tél. + 33 (0)5 45 69 79 09
www.lacharente.com

Charente-Maritime Tourisme

Maison de la Charente-Maritime
17076 La Rochelle Cedex 9
Tél. + 33 (0)5 46 31 71 71
www.en-charente-maritime.com

Réalisé par l'association «Les Étapes du Cognac» avec le soutien de :

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

Photos non contractuelles. Prix indiqués au 1er mars 2015 et sous réserve d'erreurs de typographie.